ČASOPIS MORAVSKÉHO MUSEA
ACTA MUSEI MORAVIAE
XLVI • 1961
Vědy společenské *Scientiae sociales*

LIDOVÁ STRAVA NA BRNĚNSKU

MIROSLAVA LUDVÍKOVÁ
Národopisné oddělení Moravského musea

Období, na které se ve svém příspěvku zaměřuji, tj. asi od r. 1890 do 1. světové války, už není čistě tradiční, jak bychom se s ním setkali v polovině 19. století nebo spíše na jeho počátku. Je to období, v němž se dovršily změny, kterými procházelo zemědělské hospodaření během 19. století. Vlivem zlepšeného obdělávání a využívání půdy, dokončeným přechodem od hospodaření trojhonného k střídavému, zmizením starých plodin (len, konopí, proso) nebo jejich omezením (luštěniny), objevením se a rozšířením nových (především jetele a okopanin) změnila se též strava obyvatel brněnského venkova. V této době se zvýšil i stav pěstovaného dobytka; tento fakt se však ve stravě projevuje jen málo, protože živočišné produkty jsou určeny jen pro trh.

Blízkost Brna dala nejen možnost výdělku v továrnách, ale projevuje se také v intensivní nepřetržité snaze zpeněžit vše, co pole a les dá. Přílivu produktů bylo málo; lidé se snažili nejen vše prodat, ale také pokud možno nic nebo co nejméně k jídlu koupit a jíst to, co přinese hospodářství nebo nádenická práce u sedláka. „Živí" tedy rodinu ve vlastním slova smyslu žena; co muž vydělá, pokud toho většinu nepropije, ukládá se k nákupu pole, dobytka, k přestavění domku.[1]) Za to, co si vydělají děvčata, kupuje jim matka výbavu. Děvčata pak i z peněz, které si nechají na jídlo, šetří na oděv ve snaze, aby předčila selské dcery, které svých vlastních hotových peněz neměly.

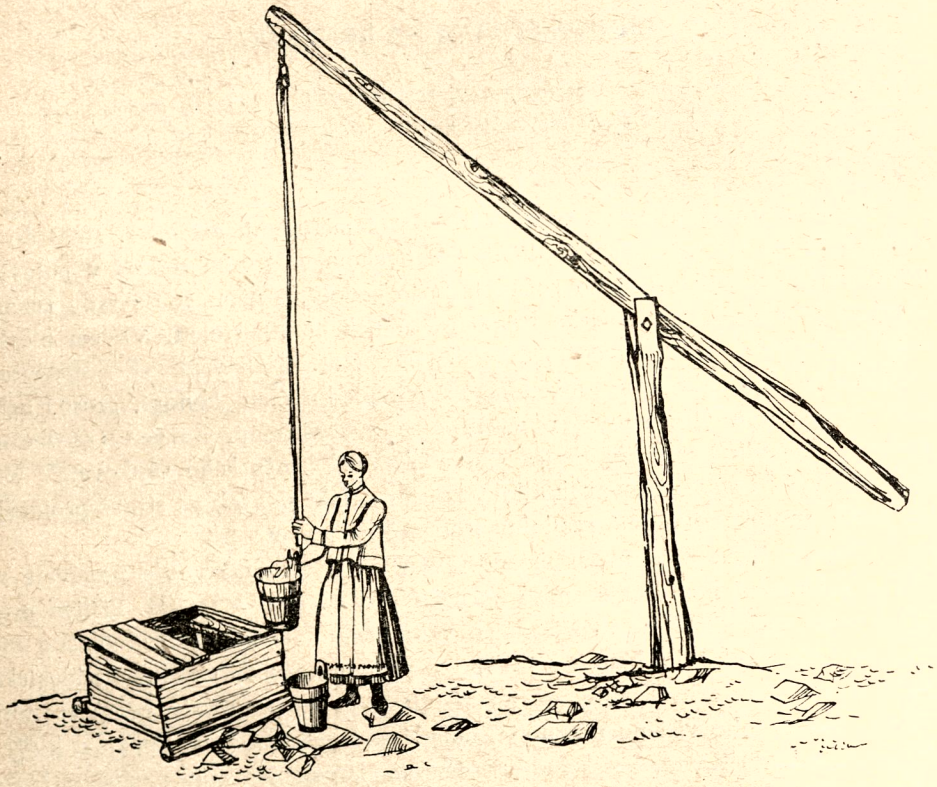
V té době na bližším Brněnsku zmizelo beze stopy samozásobení textilem jako už nerentabilní pro venkovské obyvatele; se lnem a konopím zmizelo i užívání rostlinného oleje. Ale snaha po samozásobování zemědělskými plodinami nemizí ani dlouho poté, ba je dvěma válečnými údobími posilována a oživována. Možnost víceméně zajištěného jídla, možnost živořit i v době krize je to, co odlišuje venkovského dělníka od městského.

Sociální rozdíly se na vesnici projevují právě ve stravě, protože jsou skryté, ne tak patrné jako např. v oděvu. Rozdíly jsou odstupňovány co do kvantity i kvality, jak se o tom později zmíníme podrobněji. Představa dobrého jídla

[1]) Jsou to tedy obdobné problémy, jak o nich píše J. Šťastná v článku: Strava textilních dělníků v Ústí nad Orlicí a okolí od konce minulého století do první světové války. Český lid 46 (1959).

byla často jediným důvodem, proč z rodin bezzemků šly děti do nenáviděné služby k sedlákovi. Přesto však možno říci, že úroveň je taková, že kromě období 1. světové války není už údobí hladu a většinou vymizela i z paměti obyvatelstva.

Charakter stravy obyvatel brněnského venkova je v popisované době rovinný a je závislý především na pěstování obilí a brambor; odlišuje se poněkud od stravy



Obr. 1. Studna s jeřábem, Želešice (podle staré fotografie).

na severovýchodě (Haná) i na jihovýchodě (Slovácko) v názvech jídel i ve způsobu jejich přípravy.[2])

Přestože jde o prstenec obcí poměrně málo vzdálených od jednoho centra (do 15 km), přece není toto území nediferencované. Je to dáno půdním reliéfem: chudá území jsou na severu a severozápadě (poslední výběžky Českomoravské a Drahanské vysočiny), v lesnatém terénu; zvláště severovýchod zachoval mnoho tradičního. Přechod tvoří západní a jihozápadní Brněnsko, kde je

[2]) O lidové stravě na Hané viz např. M. Chytil: Hanácký jídelní list. Selský archiv 2 (1903); B. Stržínková: Kterak se na Hané jídavalo před 30 lety. Český lid 15 (1906); B. Dudík - V. J. Pokorný: Na Hané kolem r. 1870. Vlastivědný věstník mor. 2 (1947) atd. Z Boskovska např.: Jul. Pavelka: Pokrmy na Boskovsku v minulých dobách. Od Horácka k Podyjí 8 (1931). Z východního sousedství: Aug. Šebestová: Lidské dokumenty. II. vyd. Brno 1944; také v Mor. Slovensku I, Praha 1918, red. L. Niederle, aj.

i poměrně dobrá půda, i les. Na jihovýchodě a jihu je bezlesá rovina s potravou dosti jednotvárnou.

I. Zásobování potravinami.

Sběračství poskytovalo věčně hladovým dětem nejen slabou možnost dosytit se nebo ukojit svou mlsnost, ale přineslo na stůl i houby. Z ostatního sběru mají v kuchyni význam (ale opět jen sezónní) květy a plody černého bezu a jarní byliny. Vcelku je však sběračství jen podružným doplňkem hlavní stravy.

Když děti pásly, sbíraly divoce rostoucí plody: jahody a z nich zvláště oblíbené veliké a vonné *truskavce* v trávě, ostružiny, plané višně na mezích, plané hruštičky a trnky. Těch si nasbíraly i domů, když je spálil první mráz; matka jim je spařila a pocukrovala. S oblibou jedly nezralé ovoce, např. *dalamašky*, také tzv. *róblíky*, nezralé švestkové plody, napadené cizopasnou houbou. Ze zmrzlých šípků se vařívala povidla, jenomže k tomu bylo zapotřebí mnoha plodů. Na podzim měly lískové oříšky.

Když se vyžínaly meze, hledaly *kyselku*[3]), aby neměly žízeň. Libovaly si *v tvarůžkách* (slez okrouhlolistý). Na slunných stráních rostl *bodlák* (pupava), ze kterého vylouply chutný střed. Na jaře sbíraly pro matku voňavou *vopoňku* a žebříček do bramborové polévky. Na jaře se vaříval na severovýchodním Brněnsku špenát z lebedy a kopřiv. Povidla se posypávala travou zvanou *šedíček*, aby nesplesnivěla. *Polní salát*, polníček, se sice sbíral, ale nejídal, protože se za něj v Brně hodně platilo.

Bezu černého byla dříve plná humna, protože se považoval za ochranný prostředek proti čarodějnicím. Když kvetl, smažívaly se květy v těstíčku podobně jako dnes květák. Ořechovským děvčatům, která chodívala na velkostatek na tovarych, je nosila matka k svačině. Ze zralých bobulek se vařila *hulerová, chebzinková* či *kozenková kaša*. Rozmačkané bobulky se vařily v trošce vody zároveň s hruškou, která byla zkušební: když byla měkká hruška, byla hotová i kaše, která se nakonec zasypala krupicí nebo krupičkovou moukou. Hotová se podávala posypaná perníkem nebo tvarohem a cukrem.

V obcích, kde byl blízko les, se s oblibou chodilo *na hobe*. Nebylo to výhradou jen chudých lidí;[4]) na západním Brněnsku se v deštivé žňové dni vydali do lesa i selští manželé. První na jaře byly *špičke*, pak *májovke*, které se dávaly do polévky. *Rezke* prý *bele prv lepčí, fčil só trpký. Podborovnike, kozáke* a *janke* se sušily do černé omáčky na Štědrý den. *Kuřátka* byla dobrá na smažení. Houby se tedy jedly smažené, připravovaly se na omáčku a dávaly do polévky; hodně se jich sušilo na zimu.

V obcích, kde byl blízko potok, chytávali chlapci bělice, které si pak pekli.

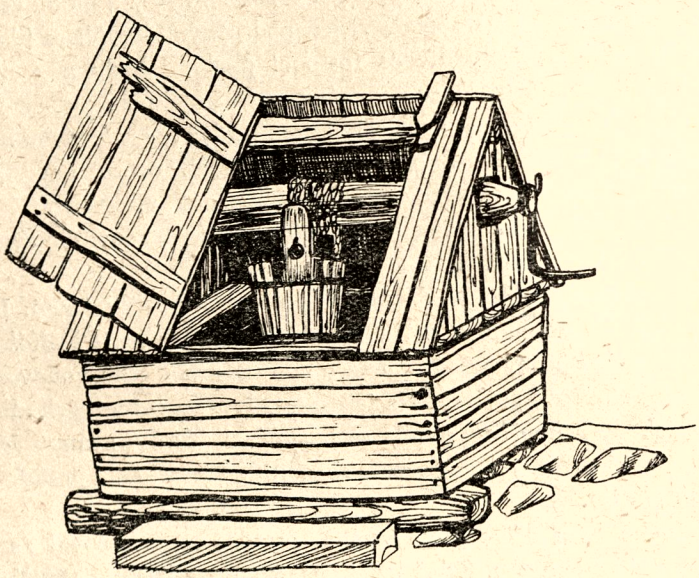
---

[3]) Všechny botanické názvy jsou v nářečním slovníčku.

[4]) Na rozdíl od Hané nebo Českomoravské vysočiny, kde sedláci neradi viděli prodavače hub a říkávali: *Zase nesete tó bído do chalope!* — V Telnici nejraději kupovali houby od prodavačů z Jezer, které poznali podle volání: *Kopte hobe, hobe kopte!* Když však přišli prodavačí z Lovčiček a volali: *Kupte hubíííí, hubíííí* kupte!, nikdo ani z domu nevyšel, protože odtud prý nebyly houby dobré.

Podobně si někteří pamatují, že jim matka upekla vrabce na kmíně. V každé vesnici se také našel dospělý člověk, který měl zálibu v syslech a připravoval si je na guláš; bývali to obvykle největší chudáci.[5]) Pytláctví bylo běžné a nepovažovalo se za přestupek v chudobných vesnicích lesnatého kraje (např. v Radosticích).

Mnohého z přirozených pochoutek děti ani neokusily, protože — jak říkají informátoři — *prv he brabce he race se nosile do Brna.*



Obr. 2. Studna v Telnici ve dvoře domu č. 214.

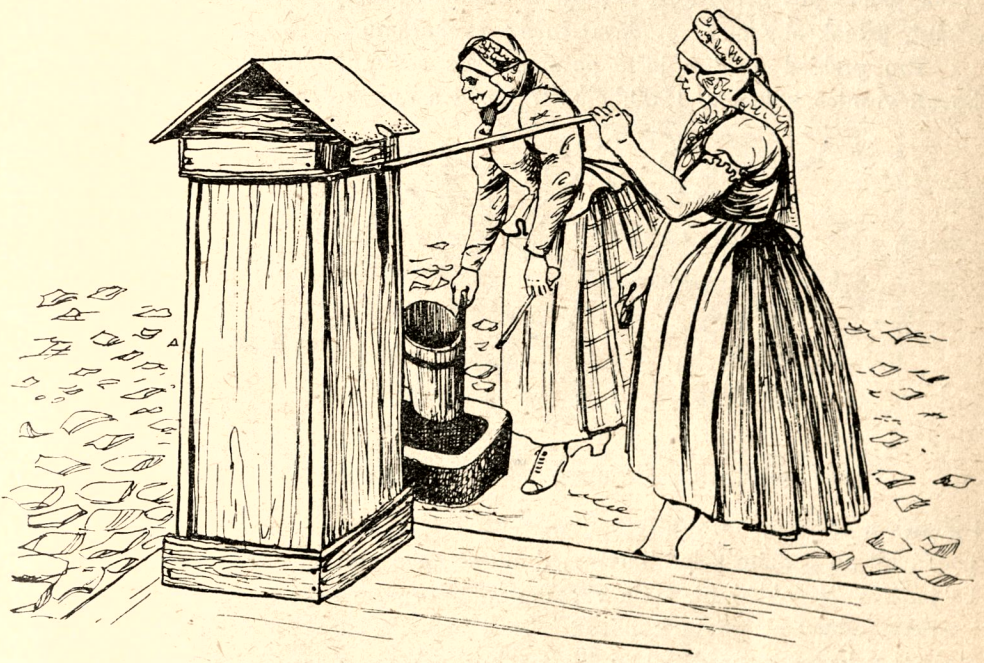
Hlavní součástí stravy však byly plodiny vypěstované na polích a v zahradě, méně živočišné produkty. Bezzemci, pokud jejich ženy nepracovaly u sedláka, musili všechno kupovat. Kolem l. 1890—1900 ve všech obcích byly obchody nebo svépomocné potravinové spolky, které založili dělníci docházející do Brna. Vlastivěda moravská uvádí k r. 1890 208 obchodů s potravinami a 139 se smíšeným zbožím, dále velké množství krupařů a kramářů (je do toho ovšem započítáno i Královo Pole).[6] Proto se z Brna nosilo málo potravin. Snahou všech bylo, aby se v obchodě kupoval jenom cukr, sůl, cikorka, koření a na žně kořalka. V některých obcích v lesích však na jaře musili i sedláci kupovat mouku, což mohli učinit jen tehdy, když z hospodářství něco odprodali (nejčastěji povidla). Po r. 1900 bývalo zvykem, že se pěkné obilí odprodalo a koupila se horší, ale levnější mouka k domácímu upotřebení.

Na polích se nejvíce pěstovalo žito (16 %), dále brambory (16 %), ječmen (14 %), oves (13 %), cukrovka (11 %), pšenice (6 %), zelí (1.31 %), ovoce

[5]) Zajímavá přezdívka obyvatel Nebovid — *sysláci*. O oblibě syslů viz E. Pátek: Obec Heršpice u Slavkova. 1928, str. 117.

[6]) Sr. Vlastivěda moravská. II. Místopis. Brněnský okres. Napsal F. A. Slavík. Brno, 1897, str. 37.

(1.9 %), víno (1.1 %). Méně než 1 % bylo hrachu, vikve a čočky.[7]) Zeleninové zahrádky byly před selskými domy v jejich šířce, někde hojně (např. ve Střelicích a Troubsku), ale zeleniny se pro nedostatek času pěstovalo málo, hlavně jen zelí, cibule, česnek, méně pór, celer, mrkev a později okurky. Zelné sazenice se pěstovaly doma v jednotlivých zahrádkách. V Tuřanech bývala na návsi společná obecní zahrada, kde měl každý svůj dílek; voda se tu brala z rybníčku.[8]) Jinde se pak



Obr. 3. Pumpa v Horních Heršpicích (podle staré fotografie).

sazenice *(hlavatica)* vysazovala na pole a voda na zalévání se vozila z domu. Nejlepší zelí bylo ve vesnicích kolem Modřic (Modřice, Želešice, Moravany, Nebovidy), kde byly vhodné půdní i klimatické podmínky. Tu se zelí pěstovalo ve velkém a vozilo se nejen do Brna a okolí, ale i na trhy západní Moravy. Mnozí sedláci pěstovali mrkev na odprodej.

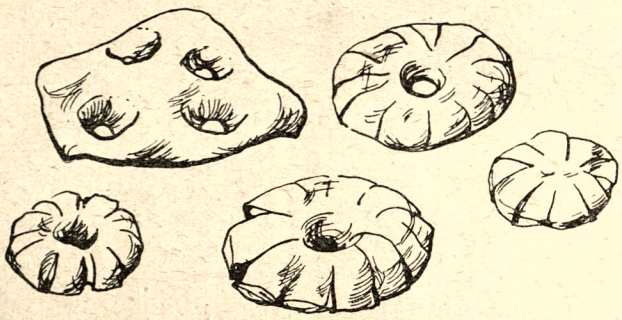
Na některých stráních k jihu obrácených se ještě i v té době udržely zbytky vinic, ale už nemají ten význam jako na počátku 19. století. Vyhynuly po peronospoře, nebo spíše musily ustoupit při racionálnějším hospodaření výnosnějším plodinám. Jen na západním Brněnsku se na stráních, kde se ničemu jinému nedaří, vysázely místo toho rybízové keře. Zde bylo také nejvíce ovocných stromů, ponejvíce švestek. Ovocné stromy byly dále vysázeny v humnech. Před domem na ochranu před bleskem stávala hruška.

Od čtyřicátých let 19. století do r. 1880 vzrostl počet hovězího dobytka dvojnásobně (z 6000 kusů na 11.850). Kolem roku 1890 klesl tento počet o 1000

[7]) Op. cit. str. 35.
[8]) Op. cit. str. 342.

kusů ve prospěch vepřů a koz (vepřů bylo kolem r. 1880 4417, r. 1890 — 6453).[9])Jestliže si však všimneme čísel v jednotlivých vesnicích, dostaneme jiný obrázek. Jako příklad uvedeme Střelice, které nebyly ani úplně v rovině ani v horách ani v bezprostřední blízkosti Brna. Roku 1880 tu bylo na 1050 lidí (z toho 17 pololáníků, 34 čtvrtláníků a 90 chalupníků), 80 koní, 280 kusů hověziho dobytka, 150 vepřů a jen 50 koz. Na 7—8 mír se každý snažil mít tažnou krávu, jednak aby nebyl tolik závislý na sedlákovi, který pole obdělával za odpracování, jednak aby mohl prodávat mléko mlékařkám.

Pro přehled uvádím ještě potulné nebo sezónní obchodníky, kteří zásobovali vesnice kolem r. 1900: *cibulář* jezdil s dvoukolým vozíkem a prodával



Obr. 4. Masopustní koblihy (Ořechov).

i česnek a semena; *vokurkáři* byli rolníci od Mikulova; *hlávkaři* z okolí Modřic prodávali na podzim zelné hlávky jednotlivé nebo na kopy. Okurky se kupovaly na salát i na nakládání. Dále vzpomínají informátoři, že se na podzim vozila i mrkev. Obyvatelé rovin kupovali sušené hřiby. *Tvarůžkář* vozil své zboží na trakaři v bedně a prodával je hlavně hostinským. *Kvasničářky* nosily asi do roku 1880 v putnách na zádech řídké pivovarské kvasnice a prodávaly je na žejdlíky. Měly dobrý odbyt před svátky.[10])

* * *

Syrové pokrmy se požívaly jen málo: tak např. čerstvé i sedlé mléko a různé přípravky a vedlejší produkty z něho (máslo, podmáslí); ovoce; ze zeleniny jen tu a tam kyselé zelí a okurky, později po roku 1900 salát hlávkový a okurkový.

II. Příprava pokrmů.

Polévky

byly velmi oblíbené, protože budily pocit nasycení a přitom nebylo do nich potřebí tolik materiálu jako do ostatních jídel. Jejich příprava byla velmi jednoduchá. Můžeme je rozdělit do tří skupin:

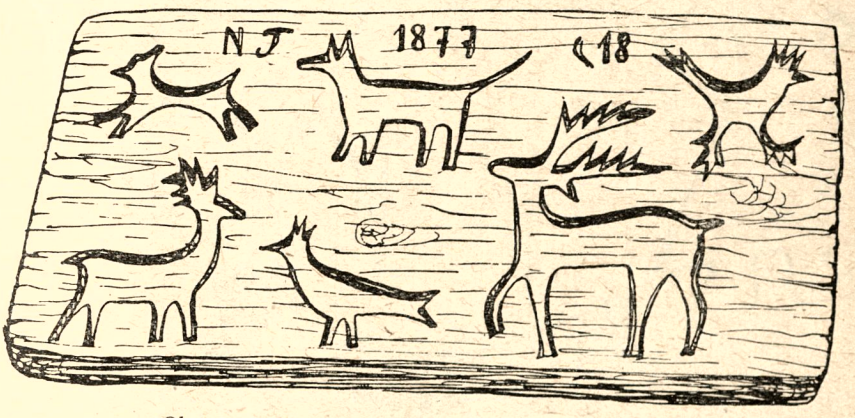
[9]) Op. cit. str. 35.

[10]) Píše se o nich v čl. F. Bartoš-Č. Mašíček: Líšeň. Obrázky lidopisné. Časopis Matice moravské 26 (1902), sep. str. 24.

[11]) Používám terminologie M. Úlehlové-Tilschové. Z jejího díla viz hl. Česká strava lidová, Praha, a Rok v naší kuchyni, Praha 1948. O chronologii rostlinné stravy viz A. Maurizio: Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart. Berlin 1927.

1. Nejběžnější byly polévky první skupiny, které můžeme rozdělit na a) polévky zaklechtané a b) polévky zasmažené.

Polévky zaklechtané jsou vlastně mléčné, protože se zaklechtávaly moukou v mléce. Aby měly lepší chuť, přidávalo se do nich octa. Podle něho dostala většina z nich jméno (kyselá, kyselá koprová). Mléčná polévka bez octa nebyla tak častá jako předešlé. Na horách (na severovýchod od Brna) byla oblíbená *zelňačka* z kyselého zelí. Polévky zaklechtané jsou spíše živící než sytící (polévky zasmažené naopak).



Obr. 5. Deska s figurkami (Ořechov, viz str. 108).

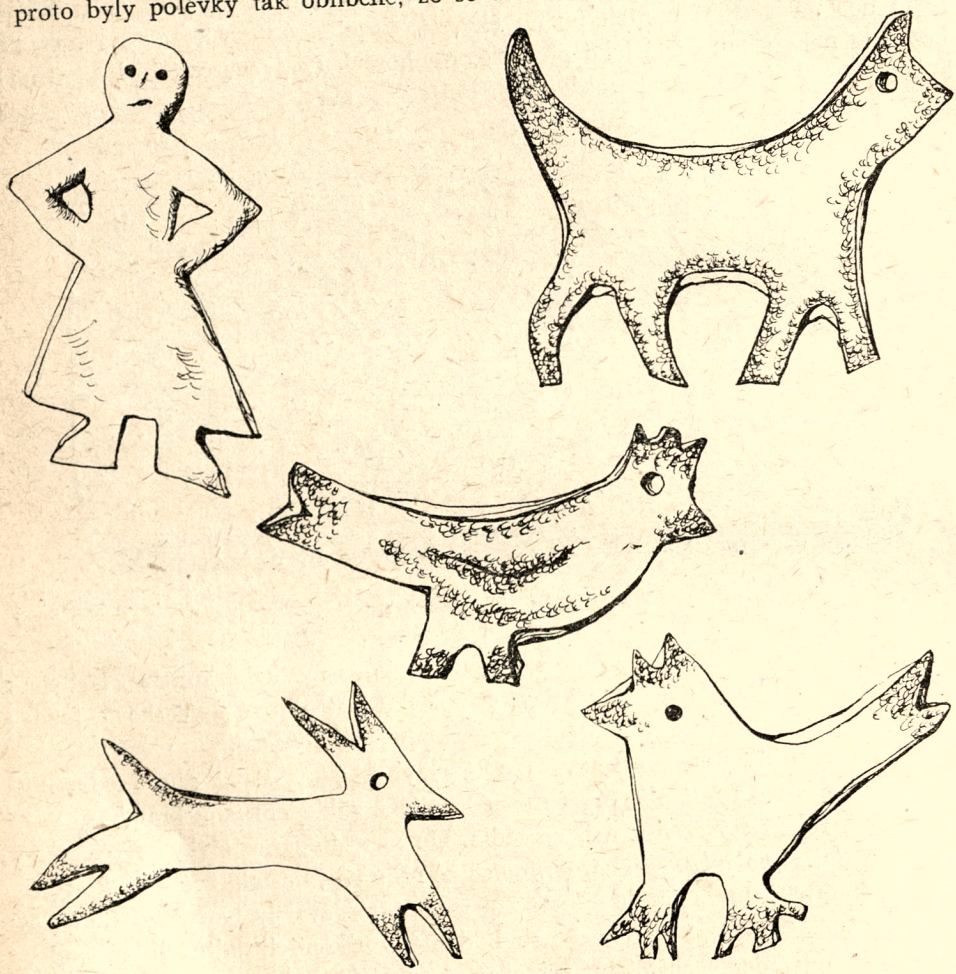
Na polévky zasmažené se používalo zásmažky z kupovaného loje, méně často ze sádla. Patří sem především polévky luštěninové — čočková, fazolová a hrachová, dále houbová, bramborová, kmínová a *lokšová*.

2. Druhou skupinu tvoří tzv. polévky čisté. Patří sem především polévka česneková a její obměny (prosná), jejichž základem jsou brambory vařené zvlášť, rozetřený česnek a lžíce sádla. Do *seruvátkové* polévky se rozkvrlalo vejce. *Serná polévka, syrová, sernovica* se připravovala tak, že se mléko rozředilo vodou, přidalo se cibule a kmínu a v tom se rozvařily tvarůžky. Jídávala se v létě k večeři, když už brambory nebyly dobré, v některých rodinách jen tehdy, když někdo onemocněl chřipkou, protože tato polévka byla považována za obzvláště silnou a léčivou.

3. Polévky masové byly jen příležitostné, hovězí o běžných nedělích a na svatbách, o zabijačkách bývala polévka *trdelná*, šestinedělky dostávaly polévku slepičí, považovanou za zvlášť posilující; zřídka byla též příležitost jíst polévku z drůbků drůbeže. Běžná byla polévka z uzeného masa. Dělníci si vařili polévku z méněcennějšího masa.

Jako koření se užívalo česneku, cibule, majoránky (*plevíček* — do luštěninových), kmínu, na jaře do bramborové polévky *vopoňky*. Nejčastějšími závarkami byly brambory (fazolová), často vařené zvlášť (česneková, *seruvátková*, všechny polévky zaklechtané kromě mléčné). Samostatná byla polévka nudlová. Nudle se běžně dávaly do masových vedle krup a později rýže, kroupy se dávaly

do bramborové polévky. I prosa se užívalo na zavářky. Velmi častou zavářkou byla i *drt*, která se připravovala z vody a mouky (do polévek mléčné, čočkové, houbové), později po r. 1900 s vejcem (tzv. *drobky*, do luštěninových polévek). I proto byly polévky tak oblíbené, že se do nich zkonsumovaly zbytky (např.



Obr. 6. Figurky z nudlového těsta, pečené původně na svatební koláč, později v masopustě pro děti (Ořechov).

tvrdého chleba — česnečka, kmínová, nebo rozvařených noků z hlavního jídla). Ovšem po r. 1890 je polévka stále více zatlačována na doplňkové jídlo a stále méně se pojídá k snídani i k večeři.

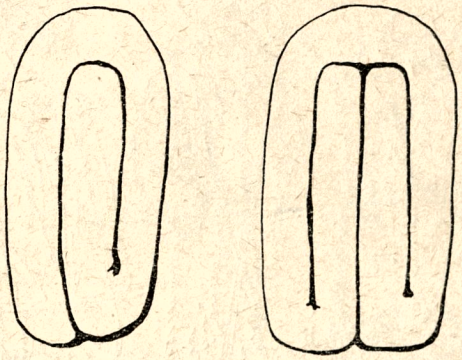
Zelenina.

Odedávna pěstované i požívané zde bylo zelí. Hlávkového zelí se užívalo jako nádivky do buchet, strouhalo se do těsta a bylo i samostatným jídlem, podobně jako kyselé zelí, které se mohlo jíst také syrové.

Jako samostatné jídlo připravovalo se běžným „moravským“ způsobem (s cibulkou, kyselé — *podvoctěné* a oslazené, zahuštěné strouhaným bramborem, zaklechtané nebo zaprášené moukou). Tento způsob přípravy (avšak bez zahuštění bramborem) se pak přenesl na všechny druhy zeleniny, pokud se objevily na brněnském venkově (proto se např. říkalo zelí z řepy).

Mrkve se kromě do polévky užívalo pro bohatý obsah cukru jako sladidla do nádivky do buchet a sušenou se sypaly vdolky.

V domácnosti se bohatě uplatnila ještě cibule a česnek, méně často pór a celer; petržel se pěstovala až hodně později.



Obr. 7. Jidáše, pečené na Zelený čtvrtek.

Z nových druhů se v této době sice jen sezónně, ale přesto bohatě uplatňovala řepa. Na jaře se z mladých listů dělával špenát. Z cukrové řepy byla oblíbená nádivka do koláčů. Kdo chtěl mít dostatečné množství sirobu, musel si obstarat hodně topiva, protože jeho příprava byla zdlouhavá, (ale běžná). Sirob se používal proti kašli nebo do nádivky na oslazení máku. Místy se dává dosud do perníku. Cukrová řepa se také strouhala na salát a trochou červené řepy se obarvila.

Řepa *kulačka, polňačka, vodnice, rábka:* syrovou měly děti rády; informátorky ji přirovnávají chutí ke kedlubnu. Strouhala se jako přídavek do zelí na kvašení nebo se z ní připravovalo zelí.

Chřest *(špargl)* se pěstoval v okolí Ivančic. Některé ženy s ním obchodovaly. Jestliže jim ho zbylo, vařily jej pro děti jako zelí.

Okurky a salát se objevily ve větším množství v domácnosti až těsně před 1. světovou válkou.

Kaše,

které byly ve starší době velice oblíbené, protože jejich příprava netrvala dlouho, byly na ústupu, protože se dávala postupem doby přednost jídlům s menším obsahem vody a větším obsahem sytících látek. Jejich příprava byla různá podle sociálních poměrů rodiny, buď *na vodě*, nebo *na mléce*. Po r. 1900 se do nich často přidává vejce. Všechny se mastily, nebo aspoň měly budit zdání, že jsou maštěny. Cukrovaly se a někdy sypaly kupovaným perníkem.

Prosná kaše se obvykle zasypávala moukou. Mohla se do ní přidávat rýže (1/3 prosa, 2/3 rýže). Jestliže se zavařila krupicí, říkalo se jí *hnetka*. U Bartoše je uvedena hnetka[12]), která se prý dělala z brambor a mouky.

Krupičná se dělávala vždy s mlékem a byla svátečnějším jídlem.

Neteja, netyja: na vařící vodu se nasypala vrstva žitné mouky, do které se vařečkou nadělaly dírky, a voda provřela nahoru. Po chvíli se kaše roztrhala na kousky. Podávala se maštěná.

Obr. 8. Vybírání potravin při obcházení maškar (podle staré fotografie).

Kocmoch, kucmuc byla moučná kaše a vařila se většinou pro malé děti, obdobně jako postupem doby krupičná. Kocmoch se mohl připravovat i z pražené mouky.[13])

Luštěniny.

byly rovněž velmi oblíbené ve starší době jako vydatná a levná sytící strava s velkým obsahem bílkovin. Nepožívaly se jen uvařené v polévce, ale i ve stavu zahuštěném, kašovitém *(na husto)*.

Nejjednodušeji se připravoval hrách. Byl dvojího druhu, větší žlutý a sychra *(sechra)*, hranatý a ne tak chutný jako první. Hrách se vařil ve vodě v železném hrnci, nemíchal se, ale potřepával, aby zůstal celý. Když byl měkký, voda se z něho slila; podával se omaštěný.

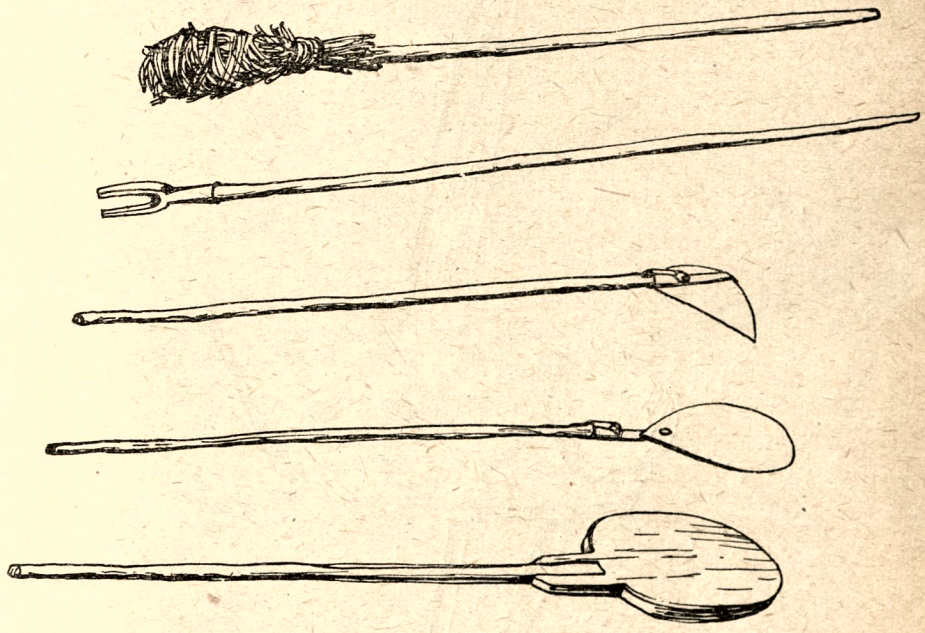
Fazole *(fazula)* a čočka *(čučka)* se jedly zahuštěné jako omáčka.

Šumajstr bylo jídlo z luštěniny (hrachu nebo fazole) a krup, vařených a často i podávaných zvlášť.

[12]) Fr. Bartoš: Dialektologie moravská II, Brno, 1895.

[13]) Pozdější kaše, jako bramborovou (ječnou) a kukuřičnou viz na str. 100 n.

Kolem r. 1900 a později není obliba luštěnin tak veliká, protože potřebují jednak dlouhé přípravy, jednak mají na sobě v představě lidu pečeť chudoby; bezzemci, kteří trpěli v zimě všeobecným nedostatkem jídla, spíše si je však kupovali, protože oceňovali jejich vydatnost při poměrné láci. Pokud se luštěniny sely v selských hospodářstvích, tedy jen pro trh (např. v Ořechově měla děvčata z výtěžku 2. setby hrachu nové šaty).



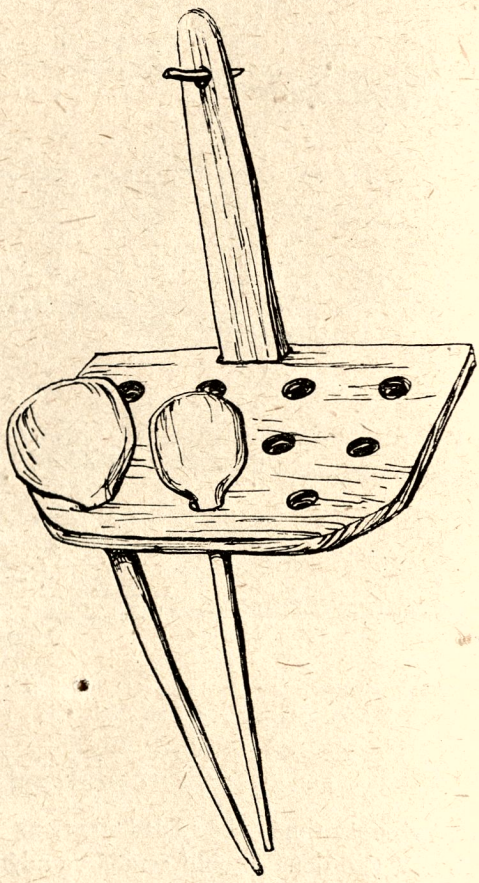
Obr. 9. Nářadí k peci: *pecovy pometlo, vidle* na podávání hrnců, *hřeblo*, železná lopatka na koláče, dřevěná lopata na chléb.

Moučná jídla (pečivo a moučníky)

tvoří s bramborami v popisované době základ stravy na Brněnsku a dodávají jí charakteru rovinného. V této době se obilí semílá ve mlýnech, jen na severovýchodním Brněnsku a v Radosticích se asi do let 1880—1890 *žernuje;* v týchž místech se v domácích stoupách připravují hrubší kroupy *zobáče,* zatímco kupované jsou jemnější. Mouka se vyměňuje ve mlýně za obilí; kupuje se v hospodářství málo, a to jen na jaře v chudších vesnicích.

Moučná jídla mají v týdenním jídelníčku pevné místo, často dosud jako před 60—70 léty. Jsou sice ze všech jídel nejvydatnější, ale zároveň skládá-li se strava jen z nich, stává se jednotvárnou, jednostrannou, bez bílkovin a ochranných látek. V jejich přípravě — podobně jako v přípravě kaší — se zase zrcadlí sociální postavení rodiny. V selském prostředí se těsto připravuje s mlékem, po r. 1900 občas s vejcem; ženy, které pocházejí z chudých rodin, doposud tvrdí, že zvláště kynuté těsto je lepší z vody, protože z mléka se prý rádo *zdrcne.* Jen v selských rodinách se mastilo máslem. Výborným zdrojem tuku byl mák.

Většina moučných samostatných jídel se jedla *na sladko* (tedy opět posílení složky sytící). Do všedních moučných jídel pečených se dávala jako nádivka povidla, sušená mrkev nebo sušené hrušky s mákem, v sezóně ovoce; sváteční nádivky byla povidla, mák, rozmíchaný tvaroh, zelí. Pokud mělo nádivku vařené těsto (moučník), pak to byla většinou opražená krupice. Vařená moučná jídla se většinou sypala krupicí nebo mákem.



Obr. 10. *Vařéčník* (Nebovidy).

1. Nekynuté těsto

a) pečené: přesňáke, pekáče se zadělávaly vodou z ječné mouky. Pekly se na lívanečníku nebo v troubě a hotové se posypaly mákem nebo potřely povidly. Toto staré jídlo doznívá u chudých lidí, po r. 1900 se už nepřipravuje;

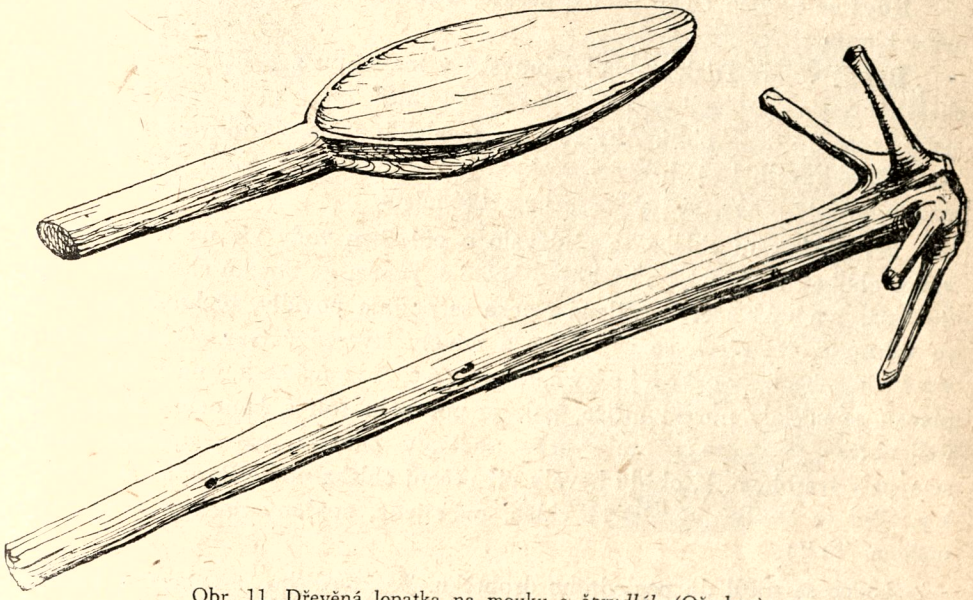
b) vařené: lukše (nudle) se připravovaly často bez vejce. Úzké se dávaly do polévky, široké se jedly samostatně a sypaly krupicí[14]);

[14]) Běžně se nesušily nudle do zásoby, jen do Mariazell na pouť, kam se chodilo pěšky na 14 dní. Kromě nudlí brávaly ženy s sebou zásmažku a někde v lese si vždy uvařily polévku. — Do zásoby do hovězí polévky pro poutníky se připravovaly nudle na Vranově. — Také dělníci si je někdy brávali do Brna do polévek.

šklubánky jsou běžnější teprve po r. 1900 a jsou jediným pokrmem, který se jí nejen sladký, ale také s vejcem. Šklubánky jsou druhem noků; co z nich zbylo při vaření ve vodě, z toho se připravila polévka;

koláčky s karlátkama (spis. švestkové knedlíčky) jsou sezónní, velmi oblíbené jídlo. Zadělávaly se vodou, nadívaly švestkami a sypaly mákem, tvarohem, krupicí;

knedlíky: a) z ječné mouky, zadělávané vodou, vařily se v zimě. Byly velmi tvrdé a jsou předchůdci houskových;



Obr. 11. Dřevěná lopatka na mouku a *šprudlák* (Ořechov).

b) se zelím — do mouky se dalo na drobno posekané opražené sladké zelí a přidalo se jen málo vody. Mastily lojem.

2. Kynuté těsto

a) pečené. Chléb.

Pokud byla v domě chlebová pec, pekl se chléb doma. Po přestavění domu se pekl u pekaře; po r. 1918 stále více se kupuje hotový.

Na chleba se zadělávalo obvyklým způsobem a kvásek se při tom nechával od minulého pečení. Na 14 dní se dělávalo 6—7 pecnů po 4—5 kg. Prvním požadavkem při tom bylo, aby kuchařka byla z úcty k těstu čistě oblečena: „Děvče, když chce zadělat na chléb, musí mít čisté ruce, tvář umytou, na hlavě šátek a čistou zástěru. Není nic škaredšího, než vidím-li vlasatou ženskou zadělávat na chléb".[15]) Než se vzalo těsto do rukou, přežehnala se díže a pak se těsto žehnalo vždycky, když se bralo do rukou. Do těsta před kladením na

[15]) Lucie Bakešová: 3. beseda v domečku (Dívčí besedy 1905/3, str. 2).

slaměnky dávali v Ořechově vařené strouhané brambory. Když mísila matka chléb, napomínala děti, aby nebouchaly, aby to nemělo na kynutí těsta nepříznivý vliv. Z téhož důvodu nebyl vítán v domě cizí člověk. Přišel-li, musel říci: *Naděl* nebo *Naspoř Pámbu!*

Na pečení se předem vytopila pec, pak se rozhrábly uhlíky hřeblem a pec se vymetla *pecovým pometlem* ze slámy, namočeným ve vodě, aby neshořelo. Když se chléb vsadil do pece — a podobně všechno kynuté těsto, např. i koláče — pobízela hospodyně děti: *Skákéte vesoko, habe mně to veskočilo!*

Když se později chléb pekl u pekaře, dělávaly se na pecny značky sklenicí nebo klíčem.

Bartoš ve své Dialektologii moravské v materiálu z Brněnska uvádí různé chyby chleba vzniklé při pečení: *odkorák* byl chléb, který spadl na zem nebo byl pečen z podrostlého obilí. Aby se kůra neodchlipovala, zavalovaly se do něho jáhly. *Rozběhlec* byl chléb nízký, rozkysalý; *zahroucenec* — chléb silně vyválený, málo vykynutý. *Zákalcový* chléb měl sražené místo.

Při zadělávání chleba se přidávalo o půl litru vody víc na různé placky, velice oblíbené. Výškrabek byl koláč či placka ze zbytků chlebového těsta. Šiška, zahýbák: vyválená placka se potřela povidly, přehnula se, okraje se zahrnuly. Na plech se vešly dvě a mívaly čtvercový tvar. Chlebanec, vodchlebák, vodchlebáč, kmínáč, slanáček: na kulatou vyšší placku se udělaly nožem mříže, pak se posypala solí a kmínem. Trnkáče podlouhlého tvaru se potíraly nebo nadívaly povidly, nebo upečené kousky se sypaly tvarohem. K obědu bývaly při pečení chleba podle Bartoše tzv. kousky. Byl to čerstvý výrazkový chléb, pokrájený, spařený mlékem a posypaný mákem. [16]) [17])

Chléb se snědl do posledního drobečku. Ze ztvrdlého se zvláště v zimě dělávaly topinky s česnekem a staré kůrky se snědly v česnečce.[18]) Chlebu se projevovala pověrečná úcta, tradovaná ještě ze starších časů; zvláště také proto, že jím metonymicky označovala celá strava. Je to pozůstatek z doby, kdy bývala ještě hladová léta neúrody; v chudých rodinách s velkým počtem dětí ho pak nebylo nikdy dost. Věřilo se, že kdyby se mu povinná úcta neprojevovala, stihl by rodinu za to trest (nedostatek).

Než se pecen nakrojil, třikrát se pokřižoval. Když ho kousek spadl na zem, musel se políbit. Když se šláplo na kousek chleba, napomínaly matky: *Stópáš na pámbíčka!* Když prý se šlape po drobečcích, pláčí duše v očistci; proto se drobty házejí do ohně nebo do vody. Přísloví *Kdo se nesrovnává s chlebem, nesrovnává se s lidmi* říkalo se tehdy, když někdo nepečlivě, nerovně krájel nebo když po-

---

[16]) Fr. Bartoš, Dial. mor. II.

[17]) L. Bakešová v čl. Zvykoslovná úvaha o Moravě. Čas. vlast. spol. mus. v Olomouci 20 (1903) píše o *dondě, dundě, donduši*, pečené ze zbytků chlebového těsta v Silůvkách a Syrovicích. V terénu jsem se s tím již nesetkala.

[18]) Říkávalo se, že působí na krásu, když se dojídají cizí kůrky. Srovnej vyprávění z Tvarožné: *Ta, co se mnó bévala, neměla zobe a nabízela mně: Mařka, jez cizí kůrky, z cizí kůrky je pěkné! Mně to bylo jedno, já sem byla ráda, mně to nestačilo* (totiž chléb, který si donesla z domu. — Pozn. autor.).

Obr. 15. *Plocar,* nádoba na nošení pitné vody na pole, *mléčník* a *smetaník* (vyrobeno v Ivančicích, 2. pol. 19. stol.).

Obr. 16. *Plucar*, džbán na mléko a velký hrnec na vaření trnek, místy dodnes používaný (vyrobeno v Ivančicích, 2. pol. 19. stol.).

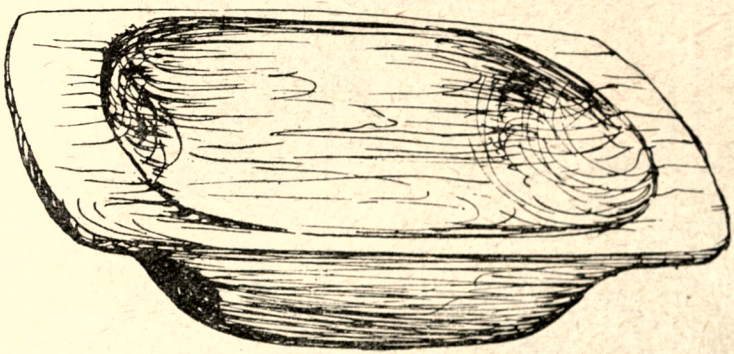
stavil pecen spodní stranou nahoru. Chléb měl své místo i při svatebních pověrách (v. t.).

Ostatní kynuté těsto.

Pekáče. Do těsta se vmíchalo pokrájené a opražené sladké zelí, řidší těsto se buď nalilo na plech, nebo z hustšího se dělaly *pekáče*.

Vdolky byly menší, dosti vysoké kulaté placky z černé mouky, potřené povidly.

Bacóche byly velké čtvercové, dosti hrubé buchty, do jejichž těsta se dávalo jen velmi málo sádla nebo vůbec žádné. Nadívaly se povidly nebo ovocem, nebo nádivkou ze sušené mrkve nebo hrušek s mákem.



Obr. 12. Mělké trnky na mísení těsta.

Těsto nalité na plech — táč — s ovocem je prý původu pozdějšího.

Na velké svátky se pekly koláče z lepšího těsta se sádlem a podle možnosti s mlékem a vejci. Nádivkou, které se říkalo i *podělávka*, byl rozmíchaný tvaroh, povidla a mák. Zvlášť nákladná byla ze zelí *(zelňáke)*, protože se do něho přidávala skořice, černé hrozinky a cukr. V masopustě nebo na některé zvláštní příležitosti se připravovalo i kynuté těsto smažené (koblihy, viz str. 108).

b) Kynuté těsto vařené:

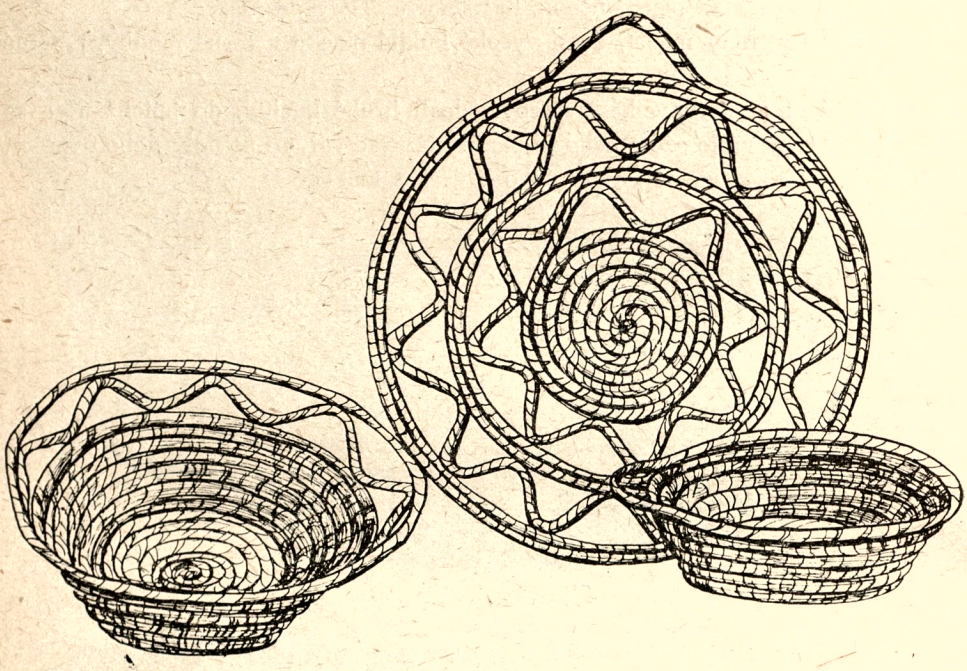
Pěry (kynuté knedlíky) byly zadělávané vodou a nadívané povidly. U sedláka se do těsta přidával někdy tvaroh a mastily se máslem. Velmi vydatně se sypaly mákem.

Tašky byly ze stejného těsta; to se vyválelo na tenkou placku jako na nudle, pomastilo se, posypalo osmaženou krupicí. Pak se přehnulo a vařečkou přitlačilo, nadělaly se čtverečky, které se ještě přitlačovaly prsty. Když se některý kus rozvařil, pak bylo po starosti o polévku. Tašky se sypaly mákem nebo praženou krupicí. Místy je i pekli.

Živočišné produkty, jejich zpracování a použití.

Živočišné produkty, tj. mléko, maso, vejce a tuky, jsou pokrmem, v jejichž spotřebovaném množství se odráží sociální postavení rodiny. Jejich dostatek zna-

mená bohatství nejen v představě lidu, ale i ve skutečnosti. Přitom největší masa obyvatelstva neměla prostředků, možnosti, aby si je obstarala, a trpěla chronickou podvýživou. Proto úměrně s tím, jak roste životní úroveň lidu, tak přibývá spotřeby živočišných produktů, ovšem s velkými výkyvy, až teprve dnešek překonal všechny nedostatky.



Obr. 13. Slaměnky z Ořechova (plást, slaměnka na chleba a na šicí potřeby).

Mléko

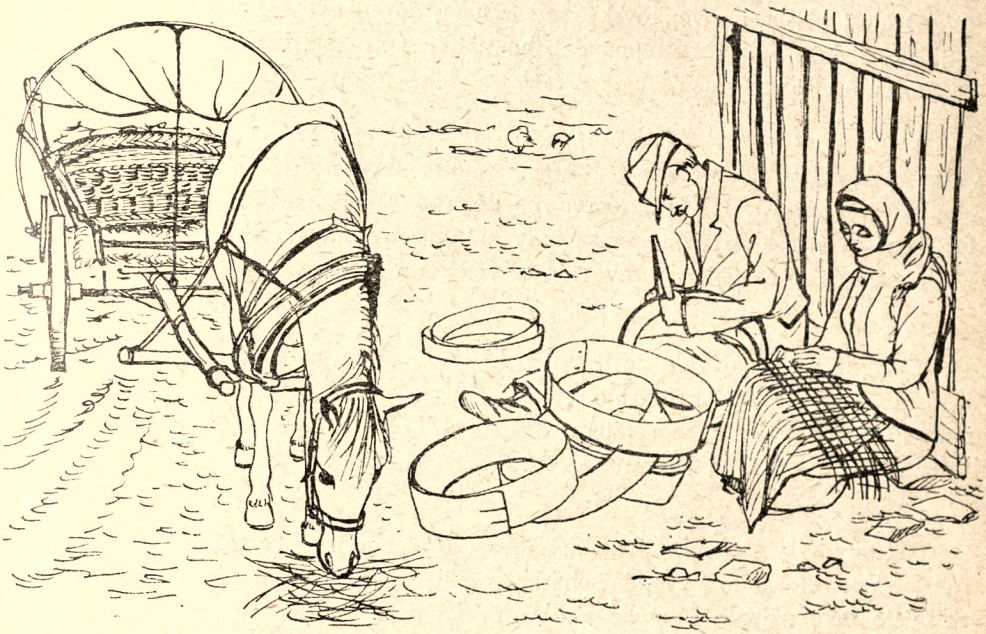
bylo u bezzemka takřka nepoužívané, neznámé. Kdo měl krávu nebo kozu, byl na tom lépe, ale i u sedláka se ho poměrně málo užilo, protože se je každý snažil prodat.

Tvarohu se používalo nejen na sypání jídel z mouky a na nádivky, ale dělávaly se z něho i tvarůžky, malé kulaté placičky, když se předtím do tvarohu přidal kmín, sůl a postrouhaly vařené brambory. Placičky se poskládaly do kameninového nebo hliněného hrnce, pevně zavázaly a nechaly v komoře zrát. Zde na Brněnsku se tvarůžky dělávaly zřídka, ne tak často jako na Hané; máme o nich zprávu jen z Ořechova, kde je někteří sedláci mívali na prodej pro místní spotřebu v létě nebo na podzim. Jinak se podobným způsobem připravoval a dával uležet tvaroh na sýr, kterého si sedláci na žně připravili několik hrnců.

Informátorka Holešovská, pův. z Lískovce, vypráví, že její matka využívala kodrcání vozu při svážení obilí na stloukání másla. Jinak se máslo stloukalo v máslence dvojího tvaru, buď v soudku na kozlíku, který se otáčel klikou, nebo v máslence vertikální, kde se opravdu stloukalo hůlkou. Avšak máslenka nebývala v každém hospodářství a v případě potřeby se půjčovala. Nebo se jen mléko tře-

palo v lahvích. Když máslo nešlo stlouci, říkávala hospodyně, že je učarované, ale informátorky samy ihned dodávaly, že to způsobila nedbalost hospodyně, když nedala krávě pořádnou píci. Nejlepší máslo bylo z jetele nebo z pšeničných *požínků* (ožatých vršků).

Máslo se pak stlačovalo dohromady ve vodě, na hotovém se dělal lžičkou vzorek nebo se ke zdobení používalo čtyřhranného tvořítka; dutá tvořítka jsou zde méně známá. Máslo se zamotalo do řepných nebo křenových listů, pak ještě do



Obr. 14. *Ričičář* (sítař) při práci (podle staré fotografie).

čistého, vždy vyvařeného útržku plátna a nosilo do Brna na prodej. K jaru, když bylo máslo bílé, rozložilo prý se na velkou mísu a barvilo odvarem z hodně červené mrkve. V některých vesnicích se v určitý čas vozilo na voze do Sloupa, prý na památku na odvrácení moru.

M a s o.

Spotřeba masa byla odstupňována: u sedláka a někdy i u řemeslníka bývalo třikrát týdně, v úterý, ve čtvrtek a v neděli nebo aspoň ve čtvrtek a v neděli, kde bylo mnoho dětí. Přitom první byl samozásobitelem, u řemeslníka se maso spíše kupovalo. U chalupníka bývalo maso v neděli (to bylo nejběžnější), u bezzemka jen na velké svátky.

Pokud byla možnost aspoň v menších hospodářstvích, vykrmil se vepř, ovšem daleko menší, než je dnes zvykem — tak na 20—25 litrů sádla. V selských domácnostech se zabíjelo několikrát. Nejvhodnější doba byla po Novém roce, kdy nebylo jiné práce a vše se mohlo na zabijačku soustředit. Postup a zpracování všech poživatelných částí bylo stejné jako v jiných krajích. Čerstvé maso

se peklo, ale pokud možno nejvíc se ho vyudilo; to pak muselo vydržet do žní. Bývalo tak usušené a potažené plísní, že vypadalo až nepoživatelně. Oblíbené velikonoční jídlo z něho byla *nádivka*. Jinak se vařilo na polévku a jedlo se zelím nebo s omáčkou.

Na neděle se kupovalo hovězí maso (běžně ½ kg), aby z něho byla i polévka. Pak se podávalo s omáčkou. Nejjednodušší způsob, jenž se vyskytoval v nejchudších rodinách: uvařené hovězí maso se pokrájelo, posypalo cibulkou a kmínem a zalilo polévkou.

Drůbež přišla na venkovský stůl zřídka, protože byla výhodným tržním artiklem, ledaže byla neschopná dalšího užitku (pro stáří nebo pro nemoc). Vykrmené husy nebo kachny byly určeny na velké svátky.

O m á č k y

vedle zelí vždy doprovázely vařené maso. Nejběžnější byly česneková, cibulková, koprová, mléčná, teprve později po r. 1905—10 játrová a rajská. Oblíbené zvláště k uzenému masu byly křenová a trnková. Protože se jídávaly i bez masa, a to častěji, připravovala se většina z nich s mlékem.

V e j c e

se před rokem 1900 dávala do těsta jen ke slavnostním příležitostem; jako samostatného jídla se jich neužívalo vůbec. Teprve po r. 1905 se jídávala v tzv. masový den s noky a se salátem. Mnozí sedláci měli odpor k vajíčkům jako k něčemu nečistému. Většinou se každý snažil je prodat.

T u k y.

O tuky byla na venkově nouze. Mnozí si placky jen okartáčovali od mouky, jak to sami informátoři výstižně charakterisují. V nejchudších rodinách a v postě se místo tuku užívalo řepného sirobu, mléka nebo vody s cukrem. Chudší kupovali lůj; smažívaly se na něm i vdolky, ale informátorky vzpomínají na to s odporem. Kolem r. 1905—1910 se začal kupovat umělý tuk *kuneról*.

Sádlem mohli mastit jen ti, kdo zabíjeli, a musilo jim vystačit do příští zabijačky.[19]) Proto i tu, byla-li rodina početná, bylo maštění spíše symbolické. Másla se i u sedláka užívalo poměrně málo, protože bylo určeno pro trh.

B r a m b o r y.

K sestavě stravy chudých lidí polévky-zelí-kaše-luštěniny přistoupily a staly se nejdůležitějšími po napoleonských válkách brambory. Pokud byl v domácnosti nedostatek mouky, vařily se nebo pekly jako samostatné jídlo; tak se také jídávaly ráno nebo večer (viz dále). Oblíbená byla b r a m b o r o v á k a š e, které se podle Bartoše u Brna prý říkalo *ždánice*. Při přípravě bramborů na oběd se často používalo mouky; proto vycházejí bramborová jídla z moučných jídel a jsou vlastně jejich variantami.

[19]) Sedláci v Troubsku si prý mastili boty a kola od vozu sádlem, jak říká posměšná říkanka: *Sádlem namazany bote, / habe te střelicky slote / nemesleli, že Tróbščáci / só nejaci chodáci.*

Z oškrabaných bramborů se vřící vody trochu slilo a přidalo se a) krupice a trochu mouky (šusterka), b) nebo se zasypaly jen moukou, nechaly se, až voda vystoupila nahoru, pak se umíchala hladká kaše. Lžicí vykrojené kousky se makovaly (šklubánky), nebo se jedly s cibulkou.

Koláčke jabkovy (bramborové): Z bramborového těsta se udělaly kousky. Když se vařily, říkalo se jim *šulánke*, když se pekly, *pěšáčke*. Jedly se pomakované.

Placky, jablovníke se připravovaly z teplých bramborů a pšeničné nebo žitné mouky — zvláště tehdy, když bylo mnoho dětských strávníků. Těsto rádo řidlo, proto se ho najednou muselo udělat tolik, aby se placky stačily jíst. Placky byly tence vyválené a pekly se na plotně. Hotové se potřely povidly (*potrnkale*) nebo pomastily a po obou stranách posypaly mákem.

Peká če byly podobné plackám, ale dělaly se ze silnějšího těsta. Pekly se v troubě, lámaly a sypaly mákem.

Nápoje.

Svou studnu nemíval každý dům. Byla buď na ulici, na návsi, nebo si ji pořídili dva hospodáři dohromady na rozhraní svých pozemků. V Nebovidech chodili do studánky za vesnicí na dosti nepřístupné místo, což bylo zvlášť obtížné v zimě. Proto tam také nosili vodu na zádech v putně s jediným otvorem ucpaným zátkou. Jinde se voda nosila v dřevěných putýnkách, zavěšovaných na *vážky* s provázkem a háčkem. Nabírala se buď bidlem nebo provazem v roubené studni; později se tu zařizovalo kolo na hřídeli, pak pumpa. Z pumpy na rozhraní pumpovali sousedé každý na svou stranu.

Voda stávala v putýnce v síni a u chudých lidí nahrazovala i mléko k večeři.

Kromě vody nejvýznamnějším nápojem bylo mléko (v. t.) Káva přišla do užívání prý až *s Prajzy*, tj. po r. 1866, Nejdříve se pila na svatbách, pak jen v neděli, po r. 1900 každý den, ovšem nikoli zrnková a dosti často bez mléka. Počátkem tohoto století si lidé kávu pražili doma. Ječmen nebo žito se namočilo na 24 hodin a usušené pražilo do hněda na kastrole za neustálého míchání. Bylinkový nebo lipový čaj, méně často ruský, se pil při zvláštních slavnostních příležitostech a do 1. světové války nedošel všeobecného použití.

Z alkoholických nápojů nejvšednější byla kořalka. Její pití se velmi rozšířilo na počátku druhé poloviny 19. století, což bylo ve střední Evropě obecné. Podle ústního podání zasloužili se o to kapitalisté—podnikatelé jednak tím, že byli majiteli palíren a kořalen, jednak že dávali prý kořalku nádeníkům, aby je přilákali k sobě k práci, když si zakupovali na venkově hospodářství. Ponenáhlu prý si lidé na to tak zvykli, že každý sedlák pak musil dávat na svačinu kořalku. Její pití při polních pracích mizí po r. 1900. Alkoholismus, který se následkem toho rozšířil, byl nepředstavitelnou metlou všech pracovních skupin venkovského obyvatelstva.

Domácká výroba slivovice nebyla ve všech vesnicích stejně rozšířená; ne-

bylo to snad vlivem zvýšeného pěstování ovoce, protože např. ze dvou obcí ležících vedle sebe v jedné se slivovice pálila velmi často, ve druhé jen výjimečně. Její nezdaněná výroba byla stíhána státem, ale přesto mnozí měli doma „měděného šneka"; nebo ji pálili v palírnách, třeba ve vedlejší vesnici.

Pivo bylo u mužů velmi oblíbené. Někteří sedláci si každý večer zaskočili do hospody na sklenici (např. v Líšni). O hodech si kupovali pivo do džbánu. Pivo se pilo u muziky o hodech i o svatbách. Obliba vína přetrvává zánik vinic, které v této době připomínají už jen pomístní názvy, zapomenuté lisy ve

Obr. 17. Hliněný hrnec na nošení oběda na pole a džbán na mléko. Hnědý polev, bílý dekor (Ochoz u Brna).

sklepech nebo nepotřebné *presovny*. Někteří sedláci nelitovali námahy přivézt si víno až z jižní Moravy.

Konservování ovoce a zeleniny.

Uchováním v čerstvém stavu: Kořenová zelenina se dávala ve sklepě do písku. Některé druhy ovoce, např. hrozny a švestky a jejich odrůda, lidově zvaná *damastilky*, se zavěšovaly v komoře na nitky a vydržely až do vánoc. Byly však určeny k tržním účelům. V Troubsku uchovávali švestky čerstvé až do vánoc tímto způsobem: urazili *u plucaru* hrdlo, do čerstvé studniční vody dali švestky a plucar zakopali ve sklepě do písku.

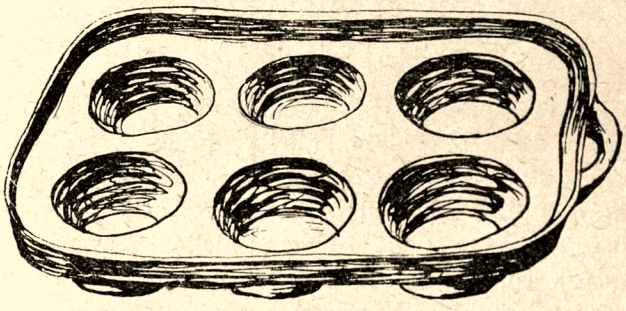
Sušení: Sušilo se ovoce: *króžke, króželke, křižalke* — tak se říkalo všemu, co se *króžlelo*, totiž jablkům a hruškám; dále též třešně a švestky. Sušily se i houby a ze zeleniny nastrouhaná mrkev, které se říkalo *pracharanda*. Vše se rozložilo na plechy vyložené papírem a dalo do trouby po vaření nebo do pece po pečení. Na slunci se sušilo zřídka, protože to dlouho trvalo.

Nakládání. Zelí se nastrouhalo *(nakróhalo)* a našlapalo do škopku zároveň se solí a kmínem. Pro chuť se dále přidávala jablka nebo postrouhaná vodnice. Nádoba se zelím (škopek) stála v kuchyni 8—9 dnů, pak se dala k dokvašení do komory.

Na tenká kolečka nakrájená cukrová řepa, obarvená červenou řepou, nebo jen červená řepa se nakládala v kameninových hrncích s višňovým a vinným listím, koprem, solí, někdy i s kořením (fenykl), křenem a octem. Po r. 1900 se v každé domácnosti nakládaly také okurky běžným způsobem ve škopcích.

Uzení. Udilo se vepřové maso (v. t).

Trnky, povidlí se vařilo v každé chalupě. Za úrodného roku se připravila zásoba na několik let. Hliněné hluboké hrnce se zadrátovaly, omazaly



Obr. 18. Hliněný *livanečník* mladšího typu, vyrobený v Ivančicích (kolem r. 1900).

blátem smíšeným s plevami a nechaly se na slunci sušit. Pak se postavila z cihel pec buď na dvoře pod kůlnou, nebo mimo dům (např. *na véhoně*). Často jich bývalo vedle sebe i několik (2—3); v jedné se trnky rozvařovaly, v druhé zahušťovaly. Chudší vařili z 50 kg ovoce, ostatní z 1—2 q. Když se švestky rozvařily, vytíraly se přes velké síto metlami, seříznutými k tomu účelu zvláštním způsobem. Vařilo se 2—3 dny, ve dne v noci. Večer přicházela na pomoc mladá děvčata, aby si hospodyně mohla zdřímnout. Mládež samozřejmě využila situace k společným zábavám (strašení, škádlení, zpěv). Říkalo se tomu *chodit na lízačko*. Pro hosty na ochutnání byly připraveny zvláštní vyřezané vařečky.

* * *

Jak jsme pozorovali, doznala sestava potravy obyvatel brněnského venkova velkých změn: z původní sestavy zelí - kaše - luštěniny - málo mouky a později brambory začínají pomalu mizet luštěniny a u dospělých, zvláště u mužů, kaše vůbec a na jejich místo přišly většinou pokrmy z mouky, které dodaly velký obsah sytících látek, ale také jednostrannost. Stupnice bohatství konsumenta se projevuje ve spotřebě pokrmů (uvádím dva krajní póly) takto:

bezzemci: jídla, která jsou stravou více objemovou než kaloricky bohatou (polévky, zelí, částečně kaše). Ze sytících vysoko vymílaná mouka (černá, nejčastěji žitná a ječná), brambory a luštěniny. Ochranných látek, kterých

poskytují produkty pole, lesa a zahrady, větší množství. Nedostatek ovoce v zimě. Nedostatek látek živících (bílkovin), ze sytících — tuků. Tento stav je z větší části pokračováním dědictví staré stravy venkova;

sedláci: Čím víc má rodina pole, tím větší množství pokrmů z bílé mouky (pšeničné) a živočišných bílkovin (mléko, maso) se objevuje na stole. Méně zeleniny. Nedostatek drůbeže a másla.

Ideálem bylo (a je doposud) přiblížit se k této druhé skupině. Dnes se poněkud zlepšila sestava, pokud se týká másla, vajec a drůbeže. Proti bramborům, luštěninám a jídlům méně sytícím, jako je zelenina, není doposud překonán předsudek jako proti jídlům chudých lidí.

III.

Jídlo během dne.

Pokud byl muž zaměstnán při hospodářství, jídávala celá rodina ráno společně. Kolem r. 1890 a předtím to byla především polévka, např. s třenými *drobky*. Později to bývala např. zasmažená kmínová s noky i u sedláka tehdy, když krávy nedojily. Pokud otec odcházel dříve do továrny, snídával kolem r. 1900 černou kávu, protože byla rychleji připravena nebo ohřáta než polévka. Matka pak jedla s dětmi. V chudších rodinách pekla pro ně na plotně oškrabané pokrájené brambory. V malém hospodářství s krávou nebo alespoň kozou pijí dětí ráno mléko. Po r. 1900 převládá u dospělých káva, zpočátku černá, ale čím dál tím častěji bílá.

Hlavní jídlo v poledne bývalo u sedláka, protože tam se často selka věnovala jen vaření, zvláště v době sezónních prací, kdy bylo mnoho strávníků — sezónních dělníků; potom v ostatních rodinách v těch ročních obdobích, kdy se nenádeničilo. V poledne nevařily ty ženy, které nádeničily, a ty, které se intensivně věnovaly podomnímu obchodu, překupničení nebo trhovectví (např. všeobecně v Líšni). Hlavní jídlo bylo večer zvláště pak i tam, kde otec chodil večer z práce domů. V poledne měly děti trochu ohřátého zelí nebo mléko a brambory. Pokud bývala matka s dětmi v poledne sama, vařívala často kaše.

Když měla hospodyně čas vařit polední jídlo, vypadal jídelníček hlavních jídel takto:

Pondělí: jídlo z mouky nebo bramborového těsta (*placky, pěry, vdolky*).
Úterý: maso; když nebylo, luštěniny.
Středa: z mouky nebo bramborového těsta (*placky, pěry, vdolky*, velmi často *bacóche*).
Čtvrtek: nějaká stará slepice, méněcenná drůbež; králík; zelí nebo kapusta; houbová omáčka, hlavně v sezóně; po r. 1900 často *šklubánky z vaječiny*.
Pátek: z mouky nebo bramborového těsta (*placky, pěry, vdolky*).

Sobota: strava se často odbývala, protože druhý den byla neděle se syt-
tějším jídlem; nebo se spoléhalo, že otec s výplatou donese levný
párek a rohlík. V Tvarožné se po r. 1900 kupovala od řezníka ma-
sová polévka a jitrnice. V Ořechově pekli *bacóche*.
Neděle: maso, knedlík, zelí.

Ačkoli jídelníček na první pohled dosti účelně střídá pokrmy, přece jen je hodně jednotvárný a převládají v něm moučná jídla. Moučná jídla v pondělí, ve středu a v pátek jsou tradována z těch dob, kdy byly tyto dny postní.

Kde se nevařilo večer hlavní jídlo, bývaly k večeři brambory s mlékem. Naloupaly se buď na jednu velkou hromadu, nebo měl každý svou hromádku před sebou. Na hluboké míse bylo mléko buď čerstvé, nebo kyselé a jedlo se lžicí; staří lidé dosud věří, že mléko, které se jí lžicí, je zdravější než to, které se pije (— dodávají však: *ale co se ho vycépralo!*). Myslím, že se tak jedlo proto, aby se ho tolik nespotřebovalo. V početných rodinách se brambory zapíjely jen vodou. Také chléb se namáčíval do vody, aby nepřipadal tak suchý. Po r. 1900, když se více sázely okurky v zahrádce nebo když sem častěji zajížděli zelináři ze Slovácka, jedly se brambory s okurkovým salátem, politým mlékem. Nezřídka byla i česnečka s brambory. Když už na jaře brambory nebyly dobré, nahrazovala je na večeři *syrná* polévka. U sedláka pili bílou kávu.

Jídlo dělníků na poli.

V odlehlejších vesnicích se jídlo dělníkům nedávalo, ale vcelku bylo důležitou složkou mzdy a podle toho, jaká se mu věnovala péče, vybírali si nádeníci sedláky, zvláště později, kdy nádeníků ubývalo. Kvalita jídla měla do žní vzestupnou linii. Nejlépe se vařilo *ve žňa*, kdy byli ve vesnici cizí nádeníci. Na podzim se místní často odbývali; selka např. navařila v pondělí hrnec zelí a brambory a tím krmila celý týden své strávníky. Proto bylo lepší jít vždy třeba na několik dní k menšímu sedlákovi, kde se vařilo dobře, protože krátce. Po vánocích nebylo v hospodářství nádeníků potřeba; zároveň to byla doba zabijaček. Proto se s dávkou trpkosti říkalo, že když je hodně jídla, nádeníky neberou.

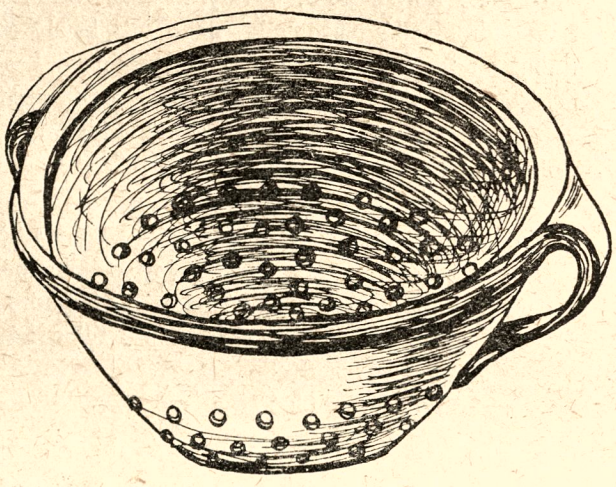
Na snídani býval chléb a kořalka. Svačině se říkalo *druhá snídaně*. Dávala se od Jiřího do Matouše (24. 4.—21. 9.), kdy se říkalo: *Matóš — svačino zakós*. Pokud se pracovalo u stavení (např. když se na podzim nebo na začátku zimy mlátilo), dostávala se kořalka, chléb a k němu podle sezóny škvarky, kyselé okurky, mléko, tvaroh, ovoce, vejce, křížalky, med; bývala však i polévka, nebo co zbylo od předešlého dne od oběda. Na poli se jedl nejčastěji chléb se sýrem a pila voda. Kde nebyla nablízku studánka, nosila se voda ve velkém plucaru, zabaleném do sena, aby nezteplala.

Nejvíce vzpomínají informátoři na žňové obědy. Tu prý se třeba na oběd i na večeři pekly koláče. Nebo se v poledne vařil jiný oběd a večer zas. Nebylo to lákadlem jen pro cizí, ale i pro místní, kdy se snažily přiživit i děti. Na počátku 2. poloviny minulého století však i u sedláka byl oběd mnohem chudší, v poledne se jídala např. jen zasmažená polévka s drobky.

V obvyklé dny mimo žně bývalo k večeři mléko a brambory. Kdo chodil nádeničit do lesa, bral si do *tišťenáčku* — modrotiskového šátku — suchý chléb. Děti měly z něho velice rády zbytky, říkaly mu *zajíčkové chleba.*

Jídlo dělníků v továrnách.

Myslím tím dělníky, kteří trvale bydlili na venkově. Ti muži, kteří docházeli denně domů, brali si do šátku suchý chléb, později do konvičky černou kávu nebo — jako všeobecně dělnice — zbytky od oběda (např. ovocné kned-



Obr. 19. Hliněný cedník, vyrobený v Ivančicích (kolem r. 1890).

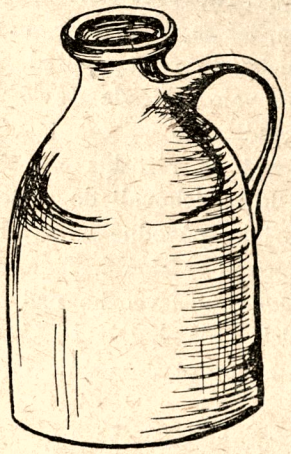
líčky; brambory a omáčku, kterou sami charakterisovali: *To je čurka* (voda), *nic po ní!*).

Dělníci, kteří přes týden trvale bydlili v Brně a domů docházeli jen jednou nebo dvakrát týdně, brávali si z domu pecen chleba (skrojený, aby nemuseli platit clo), na kterém si pak dělávali značky, aby jim vystačil přes celý týden. Děvčata, aby si pokud možno nejméně přikupovala, prosmýčila doma všechno a jedla nevybíravě, co jim do rukou přišlo.

Kromě chleba si z domu pravidelně brali brambory a zásmažku, příp. nějakou zeleninu. Z toho a z odřezků méněcenného masa, které si koupili, vařili si v poledne polévku buď přímo v tovární dílně, kde to bylo možné, nebo ve zvláštních hrníčcích u domovnice, která jim je za mírný poplatek postavila na kamna a pohlídala. Třikrát týdně vařili masovou, třikrát týdně bezmasou polévku. Někteří jednou týdně chodili pro změnu do vývařovny na Ponávku na čočku na husto. Páteční půst se tak přísně nedodržoval jako na vesnici. Jinak ráno si pro zahřátí sami připravili nebo koupili od domovnice kávu, nebo se dvě děvčata domluvila a koupila si společně hrnek kávy na Zelném trhu. Také na večeři si někdy koupili odřezky masa nebo tvarůžek k chlebu nebo jedli jen suchý chléb. Ve velké oblibě byly bosňáčky, černé housky z ovesné mouky.

Jednou týdně, obvykle ve středu, se jeden z dělníků vypravil domů a donesl i pro své druhy buchty — *bacóche*. Některým ženám z vesnice stálo za to, za několik krejcarů nosit bacóchy pro několik dělníků pravidelně do Brna (jedna cesta třeba deset kilometrů).

I když jídlo sezónních dělníků nebylo vždy nejlepší a často si na ně stýskali, přece se jen velmi — hlavně co do kvality — odlišuje od stravy dělníků, kteří pracovali ve městě. Jídlo těchto dělníků odloučených od rodin bylo zcela jednotvárné a chudé hlavně na látky ochranné a tuky. Jen snad živočišných



Obr. 20. Kameninový *plocar* na vodu mladšího typu (Ořechov po r. 1900).

bílkovin bylo více (a to ještě pochybných). Pochopíme proto, že matka s početnou rodinou raději volila práci u sedláka, aby zajistila jídlo pro všechny.[20])

Jídla slavnostní a příležitostná.

Co se týká jídel slavnostních a příležitostných, tehdejší stav ukazuje dva hlavní rysy:

1. Mnohá jídla, která měla význam pověrečný či magický, připravují a požívají se ze setrvačnosti, ačkoli ztratila svůj raison d'être v kapitalistické společnosti, kde dobrý výsledek hospodaření je závislý na jiných faktorech než jen na přírodních podmínkách. Samozásobitelství potravinami se ještě stále projevuje ve výkyvech s přebytkem v masopustě, nedostatkem v předjaří, množství vajec na jaře.

V této době se mnohá obřadní pečiva nepřipravují doma, ale kupují se od pekaře. V Líšni prodávali před Martinem martinské podkovy, začátkem prosince těstové mikuláše a čerty s očima z hrozinek a před vánocemi pletence z pšeničné mouky, takřečené *ščedrovnice*.

[20]) Dělníci, kteří mohli denně docházet domů, se nápadně odlišovali od městských proletářů svým zdravým vzezřením, jak o tom píše známý článek Ohéralův v časopise Ost und West, 1846.

Na Štědrý den stále se ještě udržoval přísný půst a celkem stará jídla. Ať se již jedlo hlavní jídlo v poledne nebo večer, vždy tvořila základ čočková polévka, vařené křížaly, hřibová omáčka a vánočka, později též závin a čaj. Bohatší měli zvláště po r. 1900 rybu a trnkovou omáčku s hrozinkami a ořechy. Zvířatům se dávala některá jídla od večeře, všemu dobytku, ba i slepicím se dávalo po kousku vánočky s medem a po jablku, kohout a houser dostávali česnek, podobně pes, aby dobře *vartoval*.

Konec masopustu *(vostatky)* je ve znamení vydatných jídel, na které se nešetřilo tuku, vajec ani práce. Na *točné štvrtek* se smažily koblihy, kterým se dříve říkalo *vdolečky*. Z těsta, jež se také mohlo nadívat povidly, vykrajovaly se okrouhlé tvary s paprsky nebo dírkou uprostřed. Ze stejného těsta byly boží milosti, jen se přidalo více vajec. Někde (zvlášť v Ořechově) dělávali též panáčky a zvířátka z nudlového těsta, tence vyváleného; vyřezávali je podle zvláštní desky, která se přitiskla na těsto, pomazávali je vejcem a pekli na špejlích. Potom je napichovali do pleteného koláče střídavě se sušenými švestkami, podobně jako původně na svatbu. S ostatky a pohoštěním v té době bylo spojeno i pečení *trdelníků*. Z lepšího těsta se nakrájely pásy, které se ovinuly kolem *dřevka*, postaveného nad žhavými uhlíky na ohnisku, podepřeného na obou koncích cihlami. *Dřevko (kozička)* se otáčelo klikou, při pečení se trdelníky mastily a hotové se sypaly posekanými ořechy nebo jenom cukrovaly.

V postě, jak jsem se už zmínila, se nepoužívalo rostlinného oleje, ale u sedláka másla, chudší si pečivo potírali cukrovou vodou nebo mlékem. Na pučálku, citovanou ještě L. Bakešovou[21]), už tu nikdo nepamatoval. Na Zelený čtvrtek se pékávaly doma, později u pekaře *jidáše*, nemaštěné, podkovovitého tvaru, sypané hrubou solí nebo mákem. Na Zelený čtvrtek nebo na Velký pátek se po r. 1900 vařil špenát.

Celé velikonoční období je charakterisováno velkou spotřebou vajec. Tzv. *nádivka* se připravovala z telecího nebo jen posekaného uzeného masa, které se smíchalo s vejci (dávalo se jich 10—30), s krupicí, uvařenou v mléce, při velkém počtu strávníků se přidávaly i rohlíky, máčené v mléce. Do směsi se přidávalo soli, česneku, majoránky, pepře a vše se upeklo. Mnoho vajec se dalo i do velikonočních koláčů. V Líšni prodával pekař mazance — bochníky z houskového těsta.

Výdunky z vajec se zdobila *smrtolka* nebo se zavěsily na stromek. Na velikonoční pondělí se malovala vejce (uvařená na tvrdo) na zeleno mladým osením, na červeno *březulkó*, na hnědo odvarem cibule nebo kávy. Používalo se negativní techniky krytí voskem. Vzory byly jednoduché: jméno, srdce, kvítko; později, když se vypalovaly kyselinou, byly velmi hrubé. Také se před barvením na vejce namotávala petrželová nať, jejíž jemný vzor pak zdobil vejce.

2. Druhým význačným rysem tohoto období je to, že vztah jednotlivce ke kolektivu je ještě aspoň navenek dosti silný. Projevuje se to v četném ob-

[21]) O pučálce píše L. Bakešová v cit. Zvykosl. úvaze.

darování potravinami, které sice již dříve bylo v určité dny součástí naturálního platu, ale ponenáhlu, zvláště ke konci výskytu, je zastřenou formou žebroty. Povědomí, že je nutno dát, ale hlavně obava před pomluvou, je tak silná, že zvítězila i u nejlakotnějších. Zajímavé je, že zvláště za doby nezaměstnanosti v některých obcích např. obcházení maškar spojené s vybíráním peněz a jídla bylo přímo vyhrazeno nezaměstnaným.

Jako upomínka na doby, kdy to bylo součástí mzdy, dostávali dospělí v určité dny peníze a koláče, např. pastýř a hlásný na Štědrý den, na hody, podobně dráteník na Štědrý den jídlo a peníze. Pro místní dětské koledníky — podobně jako pro obdarování na Mikuláše nebo *na matičku* — připravily

Obr. 21. *Randlík* a železná trínožka.

se skromné pamlsky: jablka, křížalky, jádra z dýně, ořechy. Dětem předvádějícím hru o Dorotě, třem králům a Řehořovu vojsku se dávaly koláče nebo peníze, mouka a vejce.

Původně kolem r. 1890 bylo obcházení s maškarami výsadou rekrutů. Hospodyně musila dávat na všechno dobrý pozor, protože zatím co se s jedním bavila, druhý jí něco kradl. Chlapci brávali všechno, nač přišli. Velmi příznačně se tomu proto říkalo *chodit po slepicách*. „Legálně" dostávali maso a vejce. Dodnes chodí rekruti po rodinách svých bývalých spolužaček a spolurekrutů, už nikoli v masopustě, ale v době odvodů, a dostávají vejce nebo jiné potraviny, za které si vystrojí hostinu.

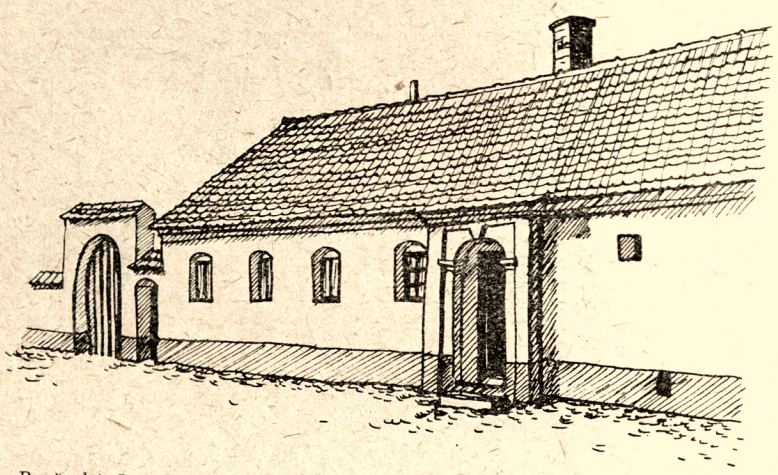
Při jarních obchůzkách dostávala děvčata se *smrtolkó* nebo *králky* hlavně vejce, mouku, sádlo i peníze. Po obchůzce jedna z matek pro ostatní připravila z vajec a krupice malou hostinu (Nebovidy). V Ořechově se dělal *mazanec* u té, kde se strojila smrtolka. Byla to vlastně pomazánka na chléb, který si děvčata donesla z domu; připravovala se většinou z vajec, krupice a trochy mléka. V Tvarožné si dělaly *nádivku* (viz velikonoce). Na velikonoční pondělí se dětem i mladým chlapcům dávala vejce; zvyk se dodnes dodržuje, jenže mládeži se místo vajec dávají nyní lihoviny.

Z ostatních pohoštění, která se vystrojovala na zakončení některých prací v hospodářství, v této době vymizely úplně dožínky. Vymizely na velkostatku

s robotou a u větších sedláků s používáním kosy k žetí místo srpu, tj. na sezónní práce bylo poměrně méně lidí.[22])

Dnes v některých JZD ani mnoho oživení nepotřeboval tzv. *důmlatek*, slavený na podzim. Podobně jako dožínky vymizely různé slavnosti pro přadleny, ale udržel se *dódirek, důdirek*, slavený v masopustě. Na důdirek se připravila podobná jídla jako na důmlatek. Hospodyně, pro kterou se pracovalo, nachystala čaj nebo kávu, koblihy, trdelníky a koláče.

Kolektivní ráz mělo i slavení hodů a poutí. *Hody* bývaly dvojí, *mladé* a *staré*. Staré neboli *císařské*, se slavily třetí neděli v říjnu; byly slavnostnější,



Obr. 22. Brněnské Ivanovice, dům se starou disposicí místností (malé okénko je od komory). Stav z let 1958.

protože po žních bylo mezi lidem více peněz i naturálií. Hlavním jídlem byly opět koláče, kterých se napeklo velké množství, na tři dny. Kromě toho se hostům nabízelo víno nebo pivo. Na oběd se připravila vykrmená husa nebo kachna nebo pečené vepřové maso s knedlíkem a zelím. Stárkům a muzikantům, kteří o hodech obcházeli a zvali, dávaly se koláče a peníze.

Hodům se podobala koláčová slavnost *Kolatschenfest* v Komárově.[23]) Napeklo se při ní — jak jméno samo prozrazuje — množství koláčů s různými náplněmi. Byly původně určeny pro poutníky procházejícími přes Komárov do Mariazell, pak se nabízely každému, kdo přišel. Tato slavnost byla u německých brněnských měšťáků velmi oblíbená a r. 1837 ji blahosklonně navštívil sám císař Ferdinand.

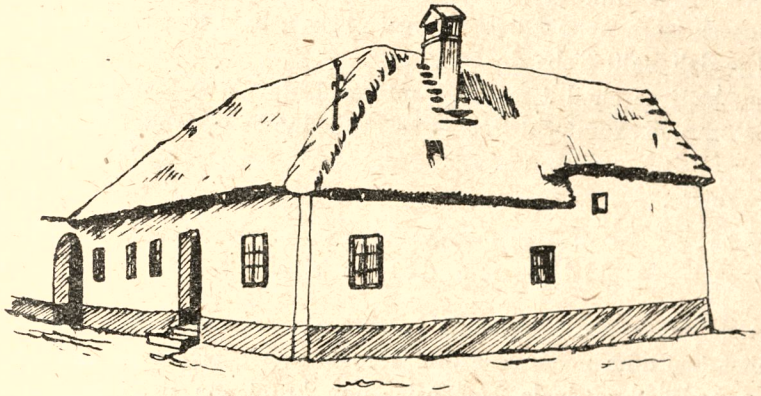
---

[22]) Ve Vlastivědě moravské jsou zmínky o tom, co se jídávalo o dožínkách, např. u obce Bukovinky: „Každý robotník dostal polévku, ½ libry masa, 1 koláč, 1 máz piva (půlláníci všechno dvojnásobně), pro 10 osob: 1 mírka hrachu s kroupami, 1 žejdlík omastku a 1 žejdlík soli; pro 4 osoby 1 chléb, dále na koření a kuchyňské potřeby 1 zl. 30 kr." (Str. 67).

[23]) Viz Leopold Masur: Das Kolatschenfest in Kumrowitz. II. Heimatbüchlein der Brünner deutschen Sprachinsel. Brno, 1925.

má většinou už jen zcela společenský význam a více než při jiných příležitostech dává možnost projevům okázalosti při zdůraznění majetkových rozdílů na vesnici.

Význam sousedské výpomoci má nošení jídla šestinedělce. Dostávala vydatnou slepičí polévku i se slepicí v koutňáčku nebo jiné maso, v pátek dokonce rybu, z pečiva koláče, koblihy, trdelníky, a dále alkoholické nápoje (víno nebo kořalku). Je samozřejmé, že to matka sama nesnědla, ale že se přiživila, celá rodina. Do kouta dávat bylo povinností i tehdy, když to žena nemohla při podobné příležitosti oplatit, a patřilo k representaci, aby se hlavně kmotra „ukázala". Proto se brávala často z vypočítavosti bohatá selka, ačkoliv na druhé straně



Obr. 23. Dům s horní komorou, Želešice před r. 1900 (podle staré fotografie).

se tím nepozorovatelně utužoval poměr závislosti chudých na bohatých. Často se brávala za kmotřenku bezdětná žena, aby se jí aspoň nějak vynahradilo to, že sama dětí neměla.

Křtiny předcházely a méně se slavily než úvod, *úvodky*. Obojí byly záležitostí čistě ženskou. Zvláště slavně se slavily tam, kde první dítě byl syn. U chudých se hostům podávala káva, čaj, párky, buchty, u bohatých koláče, koblihy, trdelníky, slepice, řízky.

Slavit svatbu znamenalo na tehdejší dobu utratit celé jmění, ale i nejchudší se snažili vystrojit ji co nejbohatěji a dlouho předem se na ni připravovali. Bohatší mívali jalovici, vepře, husy, protože hostů bývalo velmi mnoho (takřka celá vesnice). Po hovězí polévce s nudlemi bývalo vařené hovězí maso s křenem a omáčkou, pak pečené maso (vepřové nebo husa) se zelím a knedlíkem. Pékávalo se velké množství koláčů, jednak pro svatebčany, jednak pro výslužky. Na selských svatbách dostával ten, kdo odcházel z domu, velký koláč zvaný *véslóžené, vésložka*. Připravoval se z dobrého těsta, do kterého se dalo hodně vajec a sádla. Býval tak velký, že se musel vybourat otvor do pece, aby se tam mohl vsadit. Původně se na něj pékávaly podobné figurky jako pro děti na ostatky, později se kupovaly hotové v Brně nebo ve Šlapanicích (marcipánové

panenky, vojáčci atd.). Po obědě za žertovného říkání byla dražba, pak se koláč rozkrájel a každý svatebčan dostal kousek s figurkou.

Při příchodu do domu dostala nevěsta chléb a dřevěný nůž, prý aby se poznalo, jak je šikovná či štědrá; na původní magický význam (zajištění hojnosti) se zapomnělo stejně, jako když v Babicích před přicházejícími svatebčany ze zavřeného domu vyšla nejdříve žena s hrachem.

Ženy, které dělaly *zálik, bránu,* napekly jednoduché cukroví a ozdobily jím svatební stromek, koupily víno nebo kořalku, kterým hostily svatebčany. Od svatebčanů dostaly na oplátku koláče a peníze, za které si koupily pivo a uzeniny. Vystrojily si hostinu, *marandu,* a uzeninu schovaly dětem jako vzácnou pochoutku.

Na čóhačce dostávala děcka polévku, křen, koláče; když byla se svatebčany známa, i kousek masa nebo *kyselé* (hovězí plíčka); bylo to pro děti tak vzácné jídlo, že si je dali nalít třeba do beranice.

Mužům, kteří se chodili modlit k mrtvému, dávala se kořalka a tvarůžky, později chléb a pivo. Smuteční *trachta* za svobodné se vystrojovala pro mládež, která dostávala párek, rohlík a pivo; na pohoštění po pohřbu dospělých se pila káva a jedly koláče.

Jídlo pro děti a starce.

Malým dětem se podle možnosti poskytovala hojnost mléka. Když musela matka odejít mimo dům na práci a dítě někomu svěřit, připravila pro ně cumle. Do řídkého hadříku zavázala buď oslazenou krupičnou nebo moučnou kaši nebo oslazený rozkousaný rohlík. Takových cumlů nachystala několik, na celý den.

Již byla zmínka o tom, jak jídaly děti, když nebyl otec doma, že totiž dostávaly kaše, které muži neměli rádi. Na svačinu (byla-li) dostávaly suchý chléb, který si namočily ve vodě, ráno a večer jedly většinou brambory. Ve volný čtvrtek vydržely po celý den běhat po venku hladem.

Pochoutky dětem poskytoval, jak jsme se už také zmínili, les a louka. Otci chodily na *zajíčkové chleba* a v den výplaty dostávaly rohlík nebo někdy dokonce párek. Když matka dobře utržila v Brně, donesla jim také levný rohlík, nebo nejlevnější cukroví *(vobštros),* od marandy jim schovala kus levné uzeniny. V zimě se těšily na *nádilku* od Mikuláše nebo od *matičky,* na koledy, na to, že budou chodit s třemi králi, předvádět Dorotu nebo později Řehořovo vojsko; tehdy byly vždy obdarovány. Matka na ně pamatovala na ostatky. V jarní období obcházela děvčata se smrtkou nebo jako královničky a chlapci chodili na *mrskut* a všem se dostalo vajec. Když byla někde hostina, jako o svatbě, obléhaly děti okna i dveře, aby se i jim něčeho dostalo. Kmotřenka nebo rodiče jim z jarmaku nebo z pouti přinesli cukrový špalek nebo perníky, nejdříve jen formou tvarované, později barevně pomalované, po první světové válce s nalepeným barevným papírem.

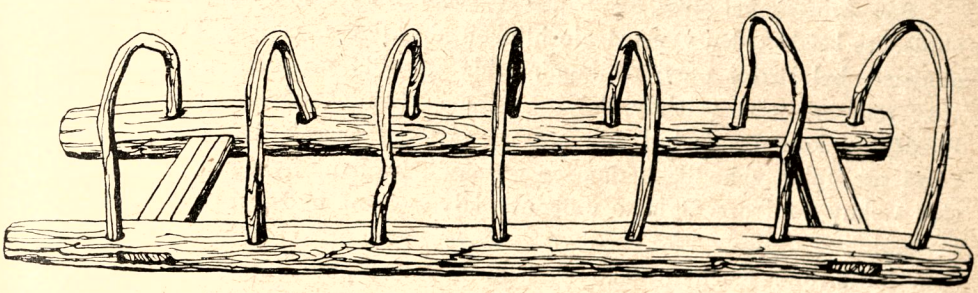
Vcelku však byly věčně hladové.

„Me ze sestró zme se vepravile v noci na jablovníke, kery dali naši maminka do hrnca pod lavko. A já říkám sestři: Nemlašči, nemlašči, ale jož belo pozdě, tatínek jož hledali pásek.“ (Ochoz).

Staří lidé nemívali zvláštních jídel; jestliže ztratili zuby, měli rádi kašovitou potravu. Jejich zvláště oblíbeným nápojem byla káva.

Jídla za období hladu.

Kolem r. 1890 a později pociťovali lidé ještě velký nedostatek, jak dokazují vyprávnění informátorů, např. z Troubska:



Obr. 24. Žebříček na uskladnění chleba (Líšeň).

„Me sme nevařile, maminka celé deň bela ho sedláka. Párkrát sme šli hladem spat, párkrát sme neměli ani kůrečko z chleba. Celó zimo. Kdyby to měl člověk povídat, tak by tomu ani lidi nevěřili. Maminka u sedláka skoro ani nejedla, nechávala chlapcovi (bratr informátorky, o 6 let mladší). *Jenom si pořád říkala: Ať to vydržím do večera, ať to vydržím do večera.“*

Období, kdy lidé umírali hladem, však už tu nikdo nepamatuje. Jen o obcích na severovýchod od Brna (Bukovina, Březinky) na důkaz obzvláštní chudoby se říkává, že tam jedli špenát z lebedy a kopřiv.

První světová válka znamenala na venkově nedostatek mouky a chleba. Když se bezzemkům podařilo sehnat zrní, semleli je na mlýnku na kávu *(žerna* už úplně vyšla z užívání), proseli a napekli placek. Ve větší míře se vaří kaše, jednak se obnovují starší (např. ječná, která však nebyla v oblibě, protože škrabala v krku), jednak se zavádějí úplně nové (např. kukuřičná, zde zvaná *palenta).* Zvlášť trpěli hladem dělníci v továrnách, odkázaní na chléb a hrubé buchty. V té době dostávali chlapci nebo starci na svačinu do továrny např. jen dvě vejce beze všeho ostatního. Informátorka Fialová z Troubska vzpomíná, že její děti hladem omdlévaly. Když s nimi chodila na dříví do lesa, vydržely se hodiny bavit o tom, jak chutnají suché kůrky.

IV.

Místo, kde se vařilo.

Asi do konce osmdesátých let se vařívalo v kuchyni, která byla ve výklenku na konci síně nebo jako zvláštní malá místnost, na stolovitém ohništi *(vohnisko)*, tvarovaném z hlíny. Za ním byla dvě čelesna s dvířky do kamen, kde se připravovala potrava v zimě, když se topilo *v kamnech* (peci). Po schodcích se scházelo ke dvířkám *do pekárně* (pece) na chléb. Ta zastávala ještě funkci sušárny ovoce nebo hub, ještě po polovině 19. století byla i druhem parních lázní, kde se podobně jako na Ukrajině donedávna nebo ve starší době u nás všeobecně některé nemoci léčily pocením.[24])

Pod ohništěm byl otvor, kde se přechovávaly třísky a na drobno posekané dříví; ohniště se každý týden vymazávalo hlinkou, do které se prsty dělaly vzory. Nad ohništěm byl široký otevřený komín. Zde se udilo maso na přírodní borovicové rohatině ještě i tehdy, když otevřená kuchyně dávno vyšla z užívání. Později se komín zabednil a k peci se přistavil sporák. Když se ze seknice velká pec úplně vyhodila a dům se přestavil, kuchyně byla druhá místnost ze síně s okny do dvora. Bylo to v období, kdy zvýšená možnost výdělku a změny v zemědělství přinesly také relativní zvyšování životní úrovně a tím i změny ve způsobu života. Kuchyni jako zvláštní místnost po r. 1900 mají už skoro všechny domy na brněnském venkově. Pro samu práci venkovské hospodyně to mělo velký význam; vařila nyní v teple, nebyla již tak ohrožena na zdraví, měla pro přípravu pokrmů lepší hygienické podmínky. Pro bydlení to však mělo stinnou stránku. Ze *seknice* se stala representační místnost a kuchyně se stala nejen místem na vaření, ale i obytnou místností a ložnicí a vůbec místem pro hospodářství všestranně využívaným, k čemuž přispívala i její poloha.

Koncem osmdesátých let a počátkem devadesátých došlo i ke změně nářadí, používaného při přípravě pokrmů. V další kapitole podáváme jejich výčet z období před změnami.

Kuchyňské nádobí a nářadí.

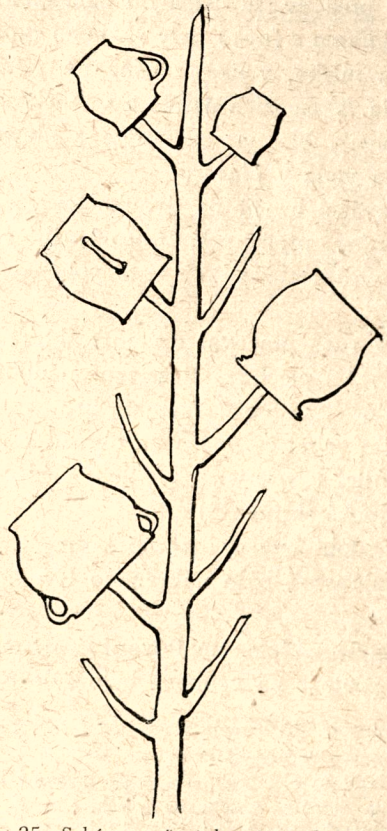
Nářadí k peci — lopaty, *hřeblo, pecovy pometlo* ze slámy a *háček* — vyšlo z užívání úplně. Podobně i vidle, při jejichž používání se musela žena o jeden loket opřít a hrnec pomalu sunout do otvoru, aby se jí nezvrtl.

Dřevěné nádobí: u ohniště visívalo několik *vařečníků* s vařečkami a *šprudlákem* a jiným nádobím, ve starší době i *žičník*. Dřevěné byly i *kozičky* či *dřevka na trdelníky*, válek a deska *(nudlprét)*. Všechny je prodávali cizí podomní obchodníci, prý *Slováci*. Díži a *kopeť* na zadělávání chleba a mělké malé *troky* na jiné kynuté těsto zhotovovali místní řemeslníci. Toto nádobí se umývalo a drhlo po praní prádla, pak zvláště před velkými svátky, kromě mělkých troků, kde se nechávalo kousek těsta pro příště.

[24]) O takovém používání peci viz Bartoš-Mašíček: Líšeň, str. 43; podobně na Ukrajině M. Blomkvist: Kresťjanskie postrojki russkich, ukraincev i belorusov. Vostočnoslav. etnogr. sbornik, Moskva 1956.

Z užívání nejdříve vyšel žičník a vařečník, když se lžíce a vařečky začaly uschovávat ve stole a ve skříni. S otevřeným ohništěm zmizela dřevka na trdelníky, s domácím pečením chleba díže. Ostatního (místy i mělkých troků na těsto) se užívá dosud.

P l e t e n é : Širokého využití našly slaměnky různých tvarů: na chléb kulaté nebo podlouhlé, opotřebovanější pak na cibuli či na vejce (a mimo va-



Obr. 25. Schéma sušení hrnců na kolících.

ření na šicí potřeby). Ke dveřím se na čištění nohou v rovinách dával okrouhlý plochý *plást* (ve vesnicích u lesa chvojí). Brněnský venkov byl zásoben slaměnkáři z Ořechova, kteří své zboží roznášeli v plachtách na zádech.

Vopálkáři z obcí na sever od Brna (kolem Kuřimi) mívali opálky pro zelinářky na Zelném trhu; proto je nejvíce kupovali v Líšni. Jejich zboží bylo pletené z kořínků stromů a z pevných *palačin* tvrdého dřeva.[25])

Na prosévání mouky se kupovala menší *sétka*, kdežto velké *řičice* byly na semena. Vozívali je *řičičáři* z hor (na západním Brněnsku např. od Domašova) brzy z jara. Prodávali nejen nové, ale i opravovali, drátem vyplétali staré, a to i na dluh; mohlo se jim platit až na podzim (koncem září, kolem Václava).

[25]) Bartoš-Mašiček, Líšeň, str. 28.

Podomní obchod se síty mizel nejdříve; s opálkami a slaměnkami se udržel až do druhé světové války.

Hliněné nádobí na vaření bylo černé nebo šedé, s vyhlazeným vzorkem; aby bylo odolnější, vmísila se při jeho výrobě do hlíny zrníčka drobného písku. Tuha, která byla v hlíně obsažena, způsobila, že hrnec byl nepropustný a snesl velký žár. Zadrátování, prováděné na úplně novém nádobí, bylo spíše na preventivní ochranu před ev. neopatrným zacházením.[26])

Černé hrnce *se skřídlama s ťupkó* byly různého typu: nižší baňaté *slévàky*, *mlíčníky* různé míry na mléko, veliké *trnčáke* na povidla. Oblíbené byly na skladování škvarků, sádla. V menších užších a vyšších se vařívalo běžný oběd[27]), velké hluboké se omazávaly blátem, smíšeným s plevami a vařily se v nich trnky. Na pole se nosila voda v *plucaru*.

Hliněné nádobí rozvážel hrnčíř na dvoukolém vozíčku; mohlo se kupovat také na trzích, ale tam býval prodej tohoto obyčejného zboží často zakazován[28]). Na západním Brněnsku tvrdili informátoři, že se podobné nádobí vyrábělo v Ivančicích.

S hrnčířem ruku v ruce pracoval dráteník, který teprve později ve větší míře opravoval a prodával i plechové či železné nádobí a nářadí.

Fajansové a kameninové nádobí (džbánky, hrníčky, talíře, velké mísy všeho druhu, *vandlíky*) sloužilo velmi často jen na okrasu k representativním účelům. Visívalo na ozdobné polici *v seknici*, obvyklejší nádobí na hrubé polici v kuchyni, později v jednoduché skříňce.[29])

Zatímco hliněné nádobí bylo vytlačeno kolem r. 1900 plechovým, železným a smaltovaným, fajansové bylo nahrazeno levným, továrnicky vyráběným porcelánem.

Železné, plechové nádobí smaltované i nesmaltované bylo do konce 19. století v menšině, protože na venkově bylo železo vůbec vzácné a tovární

---

[26]) Podle ústního sdělení dr. K. Černohorského jde o jev starý, vyskytující se od 9. století speciálně na jižní Moravě a v severním Rakousku.

[27]) Hrnce na vaření byly vysoké proto, že se přistavovaly k ohni bokem.

[28]) Zakazování prodeje černého nádobí na trzích, viz. čl. J. Tvrdého: Slavkov a jeho výroba keramická v 16. století. Časopis Mor. musea 13 (1913).

[29]) O souboru kuchyňského nářadí v první polovině 19. století nás informují četné pozůstalostní soupisy. Bohužel zaznamenávají jen cennější věci. Zde uvádím pro srovnání, jak málo se stav měnil až do konce století, část soupisu z pozůstalosti Jana Sadílka ze Střelic, zemř. 1840 (Měst. archiv, sign. LI 354):

Kuchyňské nádobí a nářadí:
9 fajansových talířů, bílých, s vyobrazením budov,
2 podobné mísy,
3 velké džbánky, každý na 3 žejdlíky, fajansové bílé s modrými květy,
1 mázní sklenice, dále jedna na dva a jedna na jeden žejdlík, všechny skleněné (obyčejné),
1 broušená a 3 obyčejné žejdlíkové sklenice,
3 dlouhé nože,
5 větších a 5 menších hliněných hrnců na vaření,
1 skříň z měkkého dřeva na kuchyňské nádobí a nářadí,
1 vidle do pece,
Z hospodářského nářadí uveďme aspoň
3 truhlice na obilí z měkkého dřeva, na 60, 40 a 20 mír,
1 putna na vodu s dřevěnými obručemi a jedna s železnými.

výroba byla poměrně malá a drahá. Na vaření na ohnisku se užívalo rendlíku s nožkami. Starého data je třínožka neboli *trajfus*. *Vdolečník* nebo *livanečník*, plotýnka se čtyřmi nožkami, původně hliněná, byla vytlačena železnou dříve než ostatní hliněné nádobí. Na zabijačku se používalo velkých hrnců o obsahu 30—35—50 litrů. Na obvyklé vaření se po hliněných začalo užívat železných nebo smaltovaných modrých *dlóháčků*. Železné byly lžíce, vidličky a nože, a proto se musely často drhnout pískem; ukládaly se ve stole. *Ceďáky* a *šufánky* visely u kamen.

Obstarávání topiva.

Po rozdělení obecností mívali sedláci svůj les; ti, kteří jej neměli, kupovali si tzv. *oprátku;* byly to větve poražených stromů, ze kterých se v zimě nasekaly otýpky. Velmi mnoho se v lese sbíralo: děti nasbíraly šišek, natahaly dlouhých suchých větví, které matka svázala do plachty a odnesla domů. Dolní konec větví býval asi jen 20 cm nad zemí, takže stačilo se trochu narovnat a žena se mohla opřít a odpočinout si. Ještě před 5 lety jsem viděla tak odpočívat skupinu žen v Radosticích; bylo je sice slyšet, ale nikoliv vidět pro dlouhé kusy dřev. Velmi oblíbené bylo dobývání pařezů.

Sedláci z vesnic u lesa měli výhodný výdělek v zimě, když vozili *drva* do východních a jižních bezlesých vesnic. Z vesnic blízko Brna nosívaly ženy na trh na prodej malé nalámané otýpečky na zatápění.

Uskladnění potravin.

Hlavní sklad potravin byl v komoře; byla to první místnost z chodby naproti *seknici*. Zvenčí se poznala podle malých zamřížovaných oken. Mouka tu byla v dřevěné bedně *(spižírna, móčnica)* se 4 přihrádkami na chlebovou (žitnou), výražkovou, krupičkovou a černou mouku. Podobná dlouhá bedna byla i na obilí. Chléb byl položen na ráhnech na plocho nebo zasunut v jakémsi řebříčku s obloukovitými pruty. Povidla bývala ve velikých hliněných baňatých hrncích nebo ve vysokých dřevěných *štandlích*, které byly zvlášť oblíbené, protože v nich přebytečná voda z povidel vytekla nebo se vypařila a povidla pak déle vydržela. Sádlo bylo v kamenných vylévaných hrncích, kvašené zelí v dřevěných škopcích, později se do škopků nakládaly i okurky. Jablka se ukládala buď na lešení v komoře nebo ve chlévě nebo do sena na půdě. Na půdě bylo i uzené maso, zavěšené na ráhnech nebo uložené v seně, v pšenici nebo otrubách, aby neplesnivělo. Do pšenice špičkou dolů se dávala i *matková* vejce. Křížaly, sušené ovoce i houby bývaly v pytlících v seknici blízko kamen, aby nenavlhly.

V Líšni, kde bylo třeba hodně místa pro uskladnění tržního ovoce, bývaly i komory dvě. Když bylo třeba ze seknice vystrnadit děti (když např. matka rodila), sloužila jim komora za ložnici.

Brambory se uskladňují zároveň s řepou ve sklepech. Sklepy byly umístěny podle místních půdních podmínek buď v domě nebo — což bylo ve velké

oblibě — mimo dům, a to ve stráni nebo před domem. Ve stráni, často daleko od obytného domu, byly sklepy chalupníků v těch obcích, kde byl dříve močálovitý terén a spodní voda byla vysoko, např. ve Střelicích. V takových polohách byl v selských usedlostech, např. v Popůvkách, Troubsku, Želešicích aj., sklep mělký a šlo se do něho třeba jen po dvou schůdcích. Říkalo se mu *dolní komora*. Nad ním bývala tzv. *horní komora* na jídlo, poněkud vyvýšená. Byla naproti seknici přes chodbu nebo na dvoře jako zvláštní stavba (i se spodní komorou) pod kůlnou.

Sklep míval dvě části, přední menší a zadní prostornější. Rozsáhlé sklepy pod domem (např. v Telnici) nebo mimo dům (např. v Ořechově) připomínají často vinařství, které na Brněnsku vymizelo. Tak např. v Ořechově se přední části většího sklepa ve stráni říkalo *presós*. Jinak se jí v menším sklepě říkalo *šija* (Líšeň). Bývalo tu uskladněno menší hospodářské nářadí a mohly se tu konat i některé hospodářské práce (příprava řezanky), stávaly tam i kadečky se švestkami, připravené ke zpracování na slivovici. Mléko se uskladňovalo odděleně od ostatních věcí, aby ničím nenačichlo, na nízké polici v hliněných mléčňácích, přikrytých věchýtkem slámy, obaleným bílým často praným hadříkem. Tyto hrnce se denně pečlivě vypařovaly, vymývaly a sušily dnem vzhůru na kolících nebo na plotě.

Místo, kde se jedlo, způsob jídla.

Původně se jídávalo v *seknici*, kde stál úhlopříčně proti peci dubový stůl empirového typu, s intarsovanou hvězdou nebo křížem uprostřed desky, s rámem nebo trnožemi dole, kde sedávaly děti, když přišla návštěva.[30]) Stůl požíval velké úcty; Když se např. prodával dům, nesměl se vynést, protože by se vyneslo štěstí. Děti nesměly sedat na desce, protože tam ležívá chléb. Čestné místo bylo u stolu v rohu, kde byla armárka. Tam sedával hospodář a o svatbě ženich s nevěstou. Původně se stůl nepokrýval ničím. Teprve po r. 1900 se začíná používat červeného nebo modrého *servítu*.

Někdy matka ve spěchu, nebyl-li hospodář doma, dávala dětem jíst třeba na obrácenou díži v síni. Koncem osmdesátých let se jídávalo z jedné velké hluboké mísy, která bývala dříve *tófarová*, později hnědě polévaná. Stávala uprostřed stolu a každý si z ní nabíral lžicí.[31]) Později se z jedné mísy jídávalo u sedláka, když bylo naspěch. Kolem r. 1900 jedl už každý ze svého talíře lžicí, ale čím dále tím častěji se používalo vidličky, nože jen na krájení, a to jednoho pro všechny. V té době v létě děti popadly svůj talířek a jedly kdekoli venku, jen aby byly z dohledu otce.

Jídlo rozdělovala matka; nejlepší část dostal muž, pak rozdělila jídlo dětem, kterým nikdy nestačilo. Musela dávat pozor, aby se na všechny dostalo spravedlivě. Teprve nakonec se najedla sama.

[30]) Stůl z Brněnska reprodukován v čl. Dr. Stránské: Lidový nábytek a jeho historické vzory. Národopisný věstník čs. 32 (1951).

[31]) Protože dříve byly pokrmy převážně tekuté nebo kašovité, bylo používání lžíce velmi vhodné.

Když přišla návštěva, např. o hodech, děti seděly venku a čekaly, až co na ně zbude. Návštěvě se nabízel chléb, o hodech pak koláče, maso a něco k pití, pivo nebo víno; zde se kořalka hostům nenabízela. Pilo se většinou z jedné sklenice. Doposud, když se dá něčeho ochutnat, u starších lidí nad 70 let jednou lžicí ochutná celá společnost.

V některých vesnicích (např. ve Střelicích) nebylo slušné vzít si na první pobízení. Děti byly vedeny už od malička k tomu, že je hanba si u druhých něco vzít. Proto i hosty se muselo hodně nutit. Rozumíme tedy rozmrzelé odpovědi na dotaz, jak se měli na hodech: *Hále, málo pobízele.*

Často se říká, že s čeledí se zacházelo jako s členy rodiny. Bylo to individuální; v některých vesnicích se však čeleď v zimě v kuchyni nesměla ani ukázat, i když byla zmáchaná a zmrzlá.

Lidový názor na vaření.

Vaření samo i jídlo bylo považováno za nutné zlo. Přílišná péče se přípravě pokrmů nevěnovala. Rčení *Matka vařila knedle a cera bode take vařit knedle* znamená, že nebylo s novou generací pokroku a každá vařila jen to, čemu se od matky naučila. Jak nerady ženy vařily, vypráví anekdota z Ochozu:

Vápeník vodejel z domo a hospodeň povidá divce: Počké, dneska bodeme mnět dobré deň. A belo jož jedenást hodin a furt nic. Divka se ptá hospodeně: Říkale ste, že bodeme mnět dobré deň! — A nemáme? Já nemosím vařit a te homévat nádobí.

Jídlo se každý snažil ošidit. Matky napomínaly děti: *Děti, nejezte, kópim vám na šate!* Jak se od té doby změnily poměry, komentují samy informátorky: *Prv bíjávali děti, že moc jijó, včil, že nechcó jest.*[30])

Závěr.

Snažila jsem se tu podat přehled stravy venkovského lidu na Brněnsku v letech 1890—1914, v období, kdy zemědělství už dokončilo přechod od hospodaření trojhonného k vícehonnému se všemi důsledky pro způsob života. Vliv zemědělského pokroku se kombinoval s vlivem blízkého průmyslového centra, kde našli obživu chudší obyvatelé venkova. S malým opožděním za hospodářskými změnami následovala přestavba vesnice, změna exteriéru i interiéru, což mělo velký vliv na zkvalitnění přípravy pokrmů. Také továrensky vyráběné nádobí vytlačilo podomáckou výrobu.

Základ pro pokrmy dodávala zemědělská rostlinná výroba, v pokrmech první místo zaujímají moučná a bramborová jídla. V různých variantách jejich

[32]) Mnoho posměšků na sousední vesnice je právě vzato z lidové stravy. O některých jsme se už zmínili. Jinć např.: V Silůvkách prý prosívali popel do povidel, aby při prodeji víc vážila; ve Střelicích se pekly velké buchty *holomtese* atd. V každé vesnici se jedna ulice druhé posmívala: *Dolnokonští* (z dolního konce) *z hrnca pijó, žádnyho se nebojijó. Hornokonští* (z horního konce) *ze žbána, bojijó se cegána.* Sušil uvádí píseň z Juliánova: *Holiánské pastocha má hodnýho lenocha, hejno lenocha. Navařil mo baňo moch, na, lenocho, naper břoch, hejno, naper břoch.* (Fr. Sušil: Moravské národní písně. 4. vyd. Praha, 1951, č. 1566) atd.

přípravy projevuje se vynalézavost hospodyň. Naproti tomu maso se připravovalo nejméně chutně, což však strávníkům nevadilo, protože na stůl přišlo velmi zřídka. Starý jednoduchý způsob se uchoval v řadě polévka — zelenina — kaše — luštěniny — omáčka; i nově používané druhy zeleniny se úpravou přizpůsobovaly starým (např. řepa, chřest). Tato skupina ustoupila již zmíněným jídlům moučným a bramborovým s větším kalorickým obsahem, avšak chudým na bílkoviny a látky ochranné, obsažené v zelenině.

Strava dělníků v zemědělství je mnohem vydatnější a pestřejší než strava dělníků v průmyslu, což je pochopitelné, protože byla součástí mzdy a nakonec její kvalita rozhodovala při volbě zaměstnavatele.

Jídla při rodinných a výročních obyčejích a slavnostech ztratila většinou svůj magický význam, ale podržela význam společenský, zdůrazňující staré společenské vztahy a rozdíly na vesnici.

Vcelku bylo jídlo považováno za nutné zlo, protože spotřebovalo mnoho času, finančních prostředků a energie a vnější efekt před ostatní vesnicí byl malý (na rozdíl od bohatého oděvu, výstavného domu, zařízení atd.).

bacóch — velká, dosti hrubá buchta
bodlák — pupava bílá, carlina, alba
brabec — vrabec
bóra — pór (zelenina)
brána (západ. Brněnsko), *zálik* (vých. Br.) — přehrazení cesty svatebnímu průvodu
ceďák — cedník
čelesno — polokruhovitý otvor do pece
česnečka — česneková polévka
čóhačka, na čóhačce — okukování svatby dětmi
čučka — čočka
čurka — posměšně vodová omáčka
dalamaška, damastilka — druh švestky
dlóháček — vysoký užší hrnec železný, modře smaltovaný (Líšeň)
dolní komora — (záp. Brn.) vl. sklep, položený pro vysokou spodní vodu jen málo pod úrovní povrchu
drobke, drt — závarka z vody a mouky
drva — velká polena
dřevko, kozička — válec na navíjení trdelníkového těsta
důdirek, dódirek — pohoštění na zakončení draní peří
důmlatek — pohoštění na zakončení mlácení
fazula — fazole
hlavačica, hlavatica — zelné sazenice
hlávkař — prodavač zelných dávek
hnetka — prosná kaše, zavařená krupicí
holomtese (Střelice, Ořechov) — posměšně velké buchty (vl. ulomte si)
horní komora (záp. Brn.) — vl. komora, položená výše než normálně pro vysokou spodní vodu
hobe pl. — houby
hulerová, chebzinková, kozenková kaša — kaše z bezinek
chlebanec, kmináč, vodchlebák, vodchlebáč — kulatá vyšší placka ze zbytků chlebového těsta
chodit po slepicách — obcházení rekrutů, dř. na ostatky, nyní v době odvodů, spojené s vybíráním naturálií a drůbeže, často nedobrovolným
jablovník (Ochoz) — bramborová placka tence vyválená
janke (sg. janek) — křemenáč, bolletus versipellis
jidáše pl. — nemaštěné pečivo podkovovitého tvaru, které se peče na Zelený čtvrtek
kamna — pec (část ve světnici)
kmináč — viz chlebanec
kocmoch, kucmuc (Ořechov) — moučná kaše pro děti
koláčke jabkovy — bramborové knedlíčky

koláčke s kadlátkama — švestkové knedlíčky
Kolatschenfest něm. — slavnost Němců v Komárově, podobná pouti, při níž se nabízely hostům koláče (15. 8.)
kopesť — úzká dřevěná lopatka na míchání chlebového těsta
kóske — čerstvý výražkový chléb, pokrájený, spařený mlékem a posypaný mákem
kozáke pl. — kozák, bolletus scaber
kozenková kaša — viz hulerová
kozička — viz dřevko
króžke, króželke, křižalke — sušená jablka a hrušky
kucmuc — viz kocmoch
kulačka — druh řepy
kuřátka, kořátka, pl. (sg. zřídka) — liška obecná, cantharellus cibarius
kyselé — hovězí plíčka na smetaně, svatební jídlo
kyselka — šťavel kyselý, oxalis acetosella
lízačka, chodit na lízačko — zábava mládeže při vaření povidel
lokše, (pl.), *lokšová polívka* — nudle, nudlová polévka
májovke pl. — tricholoma gambosum
maranda — pohoštění žen, které dělaly zálik při svatbě
matička — bíle oděná ženská postava ze zimního zvykosl. okruhu, která obcházela 8. 12. a nadělovala dětem; souvisí s pověrami kolem předení
matková vejce — vejce z období 15. 8. — 8. nebo 15. 9., prý nejvhodnější pro uschování na zimu
mazanec (Ořechov) — jarní obř. pomazánka na chléb z vajec, krupice a mléka
mlíčník — baňatý černý hliněný hrnec na mléko
móčnica, spižírna — dřevěná bedna s přihrádkami na mouku
mrskut — pomlázka
nádilka — nadílka
nádivka — velikonoční jídlo z vajec, telecího a uzeného masa
neteja, netyja — moučná kaše
nudlprét — deska, vál na nudle
odkorák (podle Bartoše) — chléb, pečený z porostlého obilí nebo který spadl na zem (oddělil se od kůry)
palačina — ohebná tříska
palenta — kukřičná kaše z období 1. světové války
pecovy pometlo — metlička ze slámy, užívaná při chlebové peci
pekáč — 1. viz přesňák,
2. vdolek se sladkým zelím, vmíchaným do těsta,
3. vdolek z bramborového těsta
pekárňa — chlebová pec
pěry pl. — kynuté knedlíky
pěšáčke pl. — pečené kousky z bramborového těsta (Tvarožná)
plást (záp. Brn.) — okrouhlá rohožka ze slámy a lýka na čištění obuvi
plevičke, marijánkovy plevke pl. — koření majoránka

plocar — hliněná nádoba na vodu s úzkým hrdlem
podborovník — hřib borovník, bolletus aereus
podělávka (podle Bartoše) — nádivka do koláčů
podvoctěny zelí — zelí okyselené octem
polňačka — druh řepy
polníček, polní salát — varianella olitoria
potrnkat inf. — potřít povidly
povidlí — povidla
pracharanda — sušená strouhaná mrkev
presós (Ořechov) — přední, dosti prostorná část sklepa nebo sklep ve stráni vůbec, určený k lisování vinných hroznů
presovna — (Střelice) — zvláštní stavba v nerovném terénu, určená k lisování vinných hroznů
přesňák, pekáč — nekynutá placka z ječné mouky, zadělávaná vodou
pšeničné požínky pl. — ožaté vršky mladé pšenice
putrové lupínky pl. — listy sloužící k zabalení másla
rábka — druh řepy
rezke pl. — ryzec pravý, lactarius deliciosus
ráblík — nezralý švestkový plod, napadený cizopasnou houbou
rozběhlec (podle Bartoše) — chléb nízký, rozkysalý
řičica — velké síto na semena, vypletené drátem
řičičář — prodavač a opravář velkých sít
sechra — druh hrachu
seknica — světnice
sernovica, serná, syrová polivka — mléčná polévka s rozvařenými tvarůžky
seruvátková polivka (vých. Brn.) — syrovátková polévka
servít — ubrus
skřidla — poklička
slévák — baňatý černý hliněný hrnec
ščedrovnice pl. (Líšeň) — pletence z pšeničné mouky, kupované na vánoce od pekaře
šedíček — pravděpod. rožec obecný, cerastium vulgare
šija (Líšeň) — přední část sklepa
šiška, zahybák — chlebová čtvercová placka s povidly
šklubánke pl. — druh noků
špičke pl. — špička travní, marasmius Orcadeus
spižírna — viz móčnica
šprudlák — kverlačka
štandl, -ík — štoudev, džber
šufánek — naběračka
šulánke pl. — vařené kousky z bramborového těsta
šumajstr — jídlo z luštěniny (hrachu nebo fazole) a krup
šusterka — kaše z brambor, krupice a mouky
táč — druh buchty, nalité na plech, s ovocem

taške pl. — trojúhelníky nebo čtverečky z kunutého těsta, nadívané krupicí
tiščenáček — velký modrotiskový kapesník
točně štvrtek — tučný čtvrtek, poslední čtvrtek před koncem masopustu
tófarové — fajansový
trajfus — třínožka
trachta — pohoštění; pohoštění za zemřelé
trdelná polivka — zabijačková polévka
trdelníke pl. — pečivo k význačným rodinným a výročním slavnostem, pečené na otevřeném ohništi
trnčák — velký černý hliněný hrnec na uskladnění povidel
trnkáč — podlouhlá placka z chlebového těsta, potřená povidly
truskavec — druh jahod, fragaria moschata
tupka — výstupek, úchytka na hliněné pokličce
tvarůžke pl. — slez okrouhlolistý, malva
vandlík — velká fajansová, kameninová (i z jiného materiálu) mísa, hlavně na zadělávání těsta
vandráce pl. — přenes. červi v uleželém sýru
vařéčník — dřevěný stojánek na vařečky, zavěšený na zdi
vartovat inf. — hlídat
vdoleček — koblih
vdolečník, livanečník — hliněná, později železná plotýnka na pečení vdolků
vdolek, dolek — menší vysoká placka z černé mouky, potřená povidly
vecéprat inf. — vyšplíchat
véslóžené, veslóženec, vésložka — velký svatební koláč s napíchanými figurkami na špejlích
vobštros — druh nejlevnějších cukrlat pro děti
vodchlebáč, vodchlebák — viz chlebanec
vohnisko — ohniště
vodnica — druh řepy
vopoňka — popenec obecný, glechoma hederacea
voprátka fem. sg. — chrastí, ze kterého se v zimě dělají otýpky
vostatke — konec masopustu
výškrabek (podle Bartoše) — placka ze zbytků chlebového těsta
zahroucenec (podle Bartoše) — chléb silně vyválený, málo vykynutý
zahybák — viz šiška
zajíčkové chleba (dět.) — zbytek otcovy svačiny, přinesený z lesa
zákalcový chléb (podle Bartoše) — chléb se sraženým místem
zálik — viz brána
zdrcnót se inf. — srazit se (o těstu, o mléku)
zelňáke pl. — sváteční koláče se zelnou nádivkou
zobáče (Líšeň) — hrubé kroupy, dělané doma ve stoupě
zvrtnót se inf. — převrhnout se
ždánice (podle Bartoše) — bramborová kaše

žerno (Radostice) — žrno, primitivní domácí ruční mlýnek
žernovat obilí inf. — mlít na žrnu
žičník — dřevěný stojánek na lžíce, zavěšený na zdi

Informátoři.

Pokud není jinak uvedeno, pocházejí informátoři z dělnických rodin s malou výměrou pole.

Lískovec: Karolina Holešovská, roz. Kamenická, nar. 1876,
Líšeň: Anastasie Valoušková, roz. Svobodová, nar. 1885,
Nebovidy: Marie Polcarová, roz. Embergová, nar. 1872,
Ochoz: Marie Knechtová, roz. Pokorná nar. 1881, Žofie Knechtová, roz. Pokorná, nar. 1884,
Ořechov: — Julie Pavlíková, roz. Trčková, nar. 1889, Marie Šenkýřová, roz. Machová, nar. 1889, Štěpánka Homolková, roz. Pavlíková, nar. 1912,
Radostice: Jan Peška, nar. 1880,
Střelice: Ant. Pavlík, techn. úř., kronikář obce, nar. 1892,
Telnice: Hynek Konečný, sedlák, nar. 1873,
Troubsko: Antonie Fialová, roz. Kršková, nar. 1877,
Tvarožná: Cyrila Odehnalová, roz. Tomášková, nar. 1885, Marie Neužilová, roz. Krossová, nar. 1892, Marie Buršová, roz. Chňopková, nar. 1881.

☆

Obrázky kreslila Lierka Boudová.